Käseröllchen mit Feigenchutney

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 15 Stück:

Feigenchutney:
200 g Feigen
2 rote Zwiebeln
75 g brauner Zucker
1 EL Öl
25 Balsamicoessig
5 Zweige Thymian
1 Spritzer Zitrone
etwas Salz & Pfeffer
Außerdem:
5 Scheiben ANDECHSER NATUR Bio-Alpenländer Butterkäse
15 Kräcker z.B. DR. KARG's Bio-Dinkelsnacks Sesam Quinoa
2 Feigen
frischer Thymian

So geht's

Zubereitung:

Feigen waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Thymian grob hacken.

Die Zwiebeln in Öl 5 Minuten anschwitzen. Dann den Zucker dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen, bis er anfängt zu karamellisieren. Die Feigen hinzufügen und wenige Minuten mit dünsten. Mit Balsamicoessig ablöschen, Thymian hinzufügen und für 15-20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Chutney abkühlen lassen.

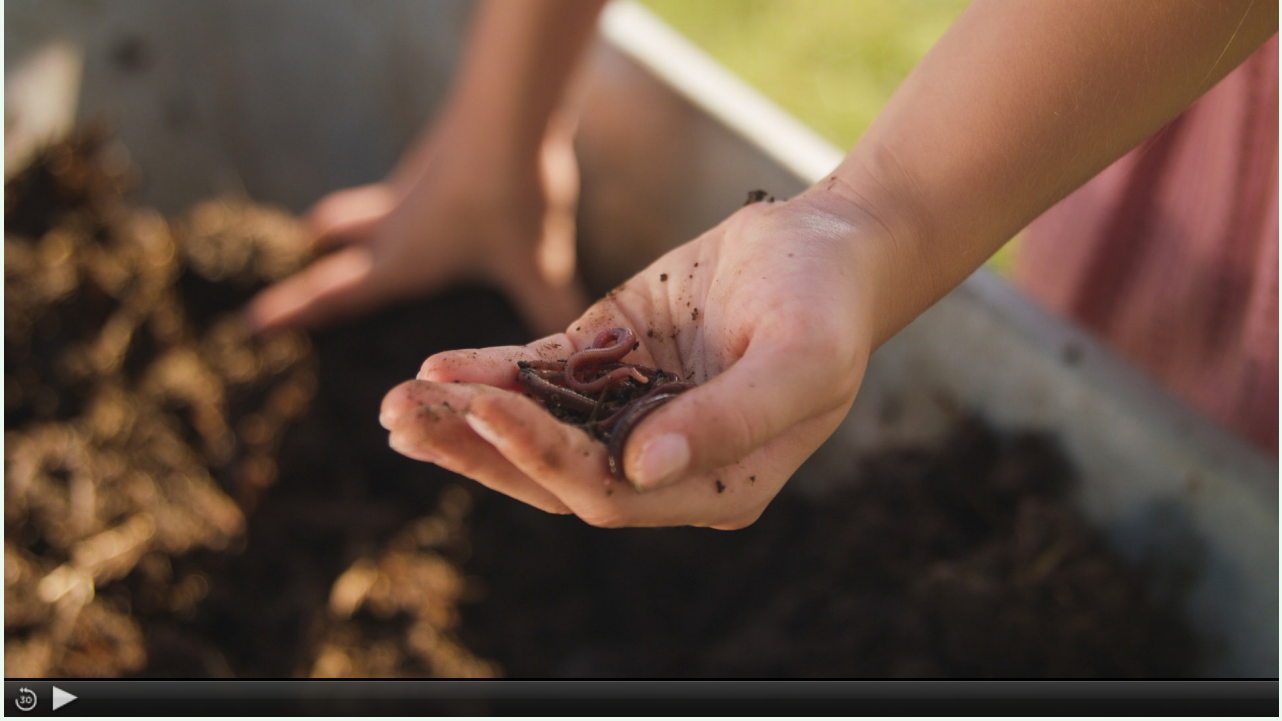
Dann jeweils auf ein Ende einer Käsescheiben 3 TL von dem Chutney geben und von dort aus aufrollen. Die Käserolle in 3 Stückchen schneiden und jeweils mit etwas Chutney auf einen Kräcker kleben.

Optional einen Holzspieß hineinstecken. Mit Chutney, Feigenstückchen und Thymian dekorieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?