

Rezept

KÄSE & FEIGEN CANAPÉ



KÄSE & FEIGEN CANAPÉ

Kontributor: **DYUTIMA JHA**

Zutaten

- 6 salzige Kekse
- 6 EL Dome de Boulogne Käse
(oder ein anderer weicher,
streichbarer Käse)
- 6-8 Pistazien, gehackt
- 6-8 Rosinen, gehackt
- 6-8 getrocknete Maulbeeren, vor-
sichtig zerbrochen
- 2 frische Feigen, geviertelt
Ahornsirup
- ½ TL frischer Rosmarin, gehackt
- 2 EL Pistazien, zerkleinert



PORTIONEN
Für 6 Canapés



KATEGORIE
Vorspeise



AUSGABE
sisterMAG60

- SCHRITT 1** Pistazien, Rosinen, Maulbeeren und Rosmarin in einer Schüssel vermischen.
- SCHRITT 2** Den Käse hinzugeben und vorsichtig (nicht zu viel) vermengen.
- SCHRITT 3** Ca. 1 EL der Mischung auf jeden Keks geben.
- SCHRITT 4** 1-2 Feigenstücke oben drauf legen und Ahornsirup darüber träufeln.
- SCHRITT 5** Mit den zerkleinerten Pistazien dekorieren.