

Aprikosen mit Roquefort



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunde kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	140 kcal
-----------	----------

Eiweiss:	7 g
----------	-----

Fett:	7 g
-------	-----

Kohlenhydrate:	14 g
----------------	------

Zutaten für 4 Portionen

500 g	Aprikosen
2 EL	Zitronensaft
2 TL	flüssiger Honig, z. B. Thymianhonig
100 g	Roquefort
2 EL	Crème fraîche
4 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Aprikosen halbieren. Pro Portion 3 Hälften mit Zitronensaft und Honig beträufeln, zugedeckt beiseite stellen. Restliche Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden. Roquefort dazubröckeln. Crème fraîche sorgfältig mit Roquefort und Aprikosenwürfeln mischen. Die Blätter von einem Teil der Thymianzweigen dazupfen. Masse mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Zum Servieren die Roquefortmasse mit einem Teelöffel auf die Aprikosen verteilen. Mit restlichem Thymian garnieren und sofort servieren.