

ROSENKÄSE-DESSERTTELLER MIT KÜRBISKOMPOTT



Dessert für 4 Personen

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + ca. 30 Minuten auskühlen lassen
 🍴 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

200 g Kürbis gerüstet gewogen
 0,5 dl Wasser
 1 EL Rosenwasser aus dem Delikatessgeschäft
 6 EL Zucker
 ½ Zimtstange
 2 Sternanis
 Salz, Cayennepfeffer
 80 g Haselnüsse geschält
 2 Feigen
 ca. 150 g Rosenkäse*

1 Für das Kürbiskompott das Gemüse in Würfelchen schneiden. Mit Wasser, Rosenwasser, 2 EL Zucker, Zimt und Sternanis bei mittlerer Hitze kochen, bis der Kürbis gut weich, aber noch nicht verkocht ist. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

2 Nüsse in einer Bratpfanne leicht rösten. 2 EL Zucker zugeben und schmelzen lassen. Restlichen Zucker zugeben. Nüsse durch Schwenken leicht karamellisieren. Die Nüsse auf ein Backpapier geben. Mit einer Gabel vorsichtig voneinander trennen (sehr heiss!). Auskühlen lassen.

3 Zum Servieren Feigen in Schnitze, Käse in Scheiben schneiden. Beides mit dem Kürbiskompott und den Nüssen anrichten.

* Erhältlich in Sélection-Qualität

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2008 auf Seite 59

Nährwerte Pro Person ca.

Kalorien: 1550 kj / 370 Kcal
Fett: 25 g

Eiweiss: 13 g
Kohlenhydrate: 23 g