

Pflaumen oder Zwetschgen mit Roquefort-Tartar

Zutaten:

20 Pflaumen oder Zwetschgen

150 g Roquefort

50 g Camembert

1/2 rote Zwiebel

1 EL Portwein

Cayennepfeffer

50 g Pistazienkerne



Zubereitung:

Pflaumen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Den Roquefort einmal längs und einmal quer in nicht zu feine Streifen schneiden. Ebenso den Camembert verarbeiten. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und zu dem Käse geben. Den Portwein und eine Prise Cayennepfeffer hinzufügen und das Käsetartar vorsichtig mischen.

Im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Masse in die vorbereiteten Pflaumenhälften füllen, Pistazienkerne grob zerkleinern und darüber streuen.

Tipp:

Die gefüllten Zwetschgen eignen sich ausgezeichnet als schneller Snack für einen Abend mit Freunden. Sie harmonieren ideal mit Rotweinen, deren Aromen an die violette Frucht erinnern. Die mundgerechten Häppchen bilden natürlich auch den perfekten Abschluss eines Menüs.

Schwangere sollten den Roquefort aufgrund seiner Schimmelpilze durch einen pasteurisierten Käse ersetzen.

Variation:

Sollen die Pflaumenhälften zu Bier schmecken, lässt sich das Roquefort-Tartar statt mit Portwein auch mit Bier aromatisieren.

1 Portion enthält ca. 293 kcal/1225 kJ, 16,4 g Eiweiß, 17 g Fett und 21 g Kohlenhydrate