



hr1-DOLCE VITA

Aus der Hungener Käsescheune Scheunen-Gratin

ZUTATEN

1 Bio Kuhtaler
15 g getrocknete Cranberrys
60 g Himbeeren
25 g Walnuskerne
25 g Cashewkerne
1 EL Agavendicksaft
1 EL Himbeeressig
1 EL Honig
1 EL Zitronenöl
1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Walnüsse, Cashewkerne und Rosmarin fein hacken. Himbeeren und Cranberries dazugeben und mit Agavendicksaft, Himbeeressig, Honig und Zitronenöl vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Bio-Kuhtaler in eine feuerfeste Form geben und die Frucht-Nuss-Mischung darauf verteilen.

Im Backofen bei 170 Grad ca. 10-13 Minuten gratinieren.

Nach Belieben mit einem weiteren Zweig Rosmarin garnieren und genießen.