



Schafskäse-Crème mit Balsamikokirschen

Zutaten:

4 getrocknete Tomaten, 200g Frischkäse, 250 g Schafskäse, Milch zum glatrühren, Salz, Pfeffer,

200 g TK Sauerkirschen, 50 ml Balsamico Essig, 200 ml Rotwein, 100 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt

1 Chiabatta

Zubereitung

Balsamicokirschen

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig ablöschen. Die Kirschen und die Gewürze zugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Schafskäsecrème

Getrocknete Tomaten sehr fein hacken und mit den anderen Zutaten mit dem Mixer zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme auf die Ciabattascheiben streichen oder mit dem Spritzbeutel schön auftragen. Mit einer Kirsche und etwas von dem Sirup dekorieren.