

Ziegenkäse-Obazda mit Walnüssen

- 200 g Ziegenamembert
- eine Handvoll Walnüsse
- 150 g Schmand
- ca. 1 EL Butter
- ½ rote Zwiebel
- 1 TL Paprika edelsüß
- ca. 1 EL Honig
- ggf. etwas Pfeffer und Salz

Zubereitung:

1. Den Ziegenamembert mit einer Gabel auf einem Teller fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel fein und die Walnüsse in grobe Stücke hacken.
3. Zusammen mit den anderen Zutaten in der Schüssel mit der Gabel weiter vermengen.
4. Abschließend mit dem Honig und ggf. Pfeffer und Salz abschmecken.

Feigendip mit Ziegenkäse

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 3 getrocknete Feigen
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Msp. Garam Masala
- etwas Salz

Zubereitung des Feigendips mit Ziegenkäse:

1. Die getrockneten Feigen fein schneiden und die Knoblauchzehe pressen.
2. Zusammen mit dem Frischkäse und den Gewürzen in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab vermischen.
3. Guten Genuss wünscht *Bettina von diealltagsfeierin.de*