

Sesamkäse auf Orangenscheiben bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Esslöffel Sesam, 200 gr Frischkäse, 100 gr Magerquark, 2 Esslöffel süße Sahne, 2 Orangen, Pfeffer aus der Mühle, Kräuter zum Garnieren.

Die Zubereitung:

Sesam (ohne Fett) in einer beschichteten Pfanne anrösten und anschl. abkühlen lassen.

Frischkäse, Quark und Sahne mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Dann 3/4 des Sesam unterrühren und die Masse kalt stellen.

Die Orangen so abschälen, dass auch das Weiße entfernt wird. Orangen nun in dickere Scheiben schneiden und auf einen Teller legen.

Mit einem Löffel von der Quarkmasse Kugeln abstechen und auf die Orangenscheiben anrichten.

Mit dem restlichen Sesam bestreuen.

Etwas Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen.

Mit Kräutern garnieren (z.B. Petersilie oder Schnittlauch im Ganzen verwenden...)