

Fruchtiger Käseteller Fol Epi

Pfeffriger Fol Epi mit Früchten, unwiderstehlich

 15 min.

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Orange
- 1 Birne
- 4 getrocknete Datteln
- 4 getrocknete Feigen
- einige Trauben
- 1 EL Honig
- 2 EL gehackte Walnusskerne
- 1 Packung (100 g) Fol Epi Hauchfein Pfeffer



Zubereitung

Die Orange mit dem Messer schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Birne und Trauben waschen. Die Birne entkernen und in Stücke schneiden, die Feigen und Datteln klein schneiden, die Trauben halbieren.

Die vorbereiteten Früchte mit Honig und dem Orangensaft marinieren, auf Tellern anrichten und die Walnüsse darüberstreuen. Mit Fol Epi Hauchfein Pfeffer belegen.

Juliettes Tipp:

Als Partyfood den Fruchtsalat in kleinen Gläsern anrichten, mit Fol Epi Hauchfein dekorieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2625 KJ / 630 Kcal
Eiweiß: 20 g
Fett: 32 g
Kohlenhydrate: 64 g