

Brotaufstrich mit Ziegenkäse

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca.15 Min.

<i>Pinienkerne</i>	<i>1 EL</i>	<i>bis zu einer leichten Bräune rösten. Inzwischen schälen, Kerngehäuse entfernen und sehr fein würfeln. Mit mischen.</i>	
<i>Birne, klein und reif</i>	<i>½</i>		
<i>Zitronensaft</i>	<i>1 TL</i>		
<i>Estragon</i>	<i>2 Stängel</i>		<i>waschen, trocken schütteln, Blättchen entfernen und diese fein hacken.</i>
<i>Rosa Pfeffer</i>	<i>½ TL</i>		<i>mit dem Mörser zerstoßen und zerreiben, dann mit Birne und Estragon unter den</i>
<i>Ziegenfrischkäse</i>	<i>150 g</i>	<i>mischen und mit</i>	
<i>Salz</i>		<i>und</i>	
<i>Pfeffer</i>		<i>abschmecken. Pinienkerne unterheben.</i>	

Der ideale Begleiter

[Sauvignon Blanc / Trocken](#)

