

# Rosmarin-Fetal-Eis

## Für zwei Personen

1 Kaki	1 Birne	50 g grüne Weintrauben
50 g milder Fetakäse	20 g Walnüsse	2 Zweige frischer Rosmarin
1 TL Honig	2 TL Zucker	200 ml Sahne

Einen Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Danach die Nadeln abzupfen, fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Den Fetakäse würfeln und ebenfalls in das hohe Gefäß zu den Rosmarinzweigen geben. Anschließend mit der Sahne aufgießen und aufmixen. Danach den Zucker dazugeben. Nach Bedarf weitere Rosmarinnadeln hinzufügen. Die fertige Masse in kleine Förmchen geben und circa 20 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die Walnüsse etwas zerkleinern und mit dem Honig bestreichen. Die Kaki waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Birne vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Das Eis aus der Form auf einen Teller stürzen. Das Rosmarin-Feta-Eis auf Tellern anrichten, mit den Kaki- und Birnen-Spalten, den Trauben, den süßen Walnüssen, dem restlichen Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Franca Flenda am 05. Dezember 2012