

# Crème brûlée vom Ziegenkäse



## Zutaten:

für 4 Personen

- 450g Ziegenfrischkäse
- 25-50ml Sahne
- 3 Scheiben Pumpernickel
- 4 TL Kürbis-Orangen-Ingwer Fruchtaufstrich
- etwas Piment D'Espelette
- braunen Zucker
- ein paar Salatblätter
- etwas Essig & Öl sowie Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

- Die Sahne langsam in den Ziegenfrischkäse rühren. Nur so viel Sahne hinzufügen, bis die Konsistenz fein cremig ist.
- Pumpernickel zerbröseln, in eine kleine Schüssel geben und mit dem Kürbis-Orangen-Ingwer Fruchtaufstrich vermischen, mit Piment D'Espelette abschmecken.
- Zunächst die Pumpernickel-Mischung etwa 1cm dick füllen in die Form füllen, dann die Frischkäsemasse hinzufügen.
- Mit braunem Zucker bestreuen und einem kleinen Sicherheits-Butan-Gasbrenner "Home" (z.B. von LURCH) abflammen, bis der Zucker karamellisiert.
- Salatblättern mit etwas Essig und Öl, Salz und Pfeffer anrichten oder nach Geschmack verändern.

Guten Appetit!