



## Käseherzen mit Zwiebelmarmelade aus Frisch- und Fetakäse

### Zubereitung

1. Die Zwiebeln würfeln und in Öl andünsten. Den Zucker dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Anschließend für circa 15 Minuten auf kleiner Flamme einkochen lassen.
2. Am Ende die Marmelade mit etwas Salz abschmecken.
3. Fetakäse in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
4. Aus den Brotscheiben Herzen ausstechen und diese mit der Käsecreme bestreichen. Die Marmelade über den Käse geben und servieren.



### Zutaten

- 1 Packung Mestemacher Eiweißbrot
- 200 g Frischkäse
- 200 g Fetakäse
- Salz, Pfeffer, Paprika nach Geschmack
- 250 g Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Zucker
- 100 ml Rotwein



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen