

Bruschetta mit Ziegenkäse, Honig & Nuss

leckerhappen



FÜR CA. 1 BLECH BENÖTIGT IHR:

- 1 Ciabatta zum Aufbacken
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 3-4 EL Honig
- 2 Handvoll Walnuskerne
- 2 EL Rosmarin (gerne frisch),
ansonsten geht auch Rosmarin-
Gewürz
- 150 ml Knoblauchöl

REZEPT:

Zunächst das Ciabatta in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

Reichlich Knoblauchöl in eine Pfanne geben, sodass der Boden gut bedeckt ist.

Das Öl in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Die Ciabatta Scheiben in der Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, sodass das Brot das Öl schön aufnimmt und kross wird.

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und jeweils zwei auf die Brotscheiben legen. Einen Klecks Honig auf den Käse geben und etwas Rosmarin darauf verstreuen.

Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren und im Backofen ca. 7-10 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und jeweils eine Walnuss auf den Käse legen.

Kross genießen.

Guten Appetit.

PS: Falls ihr das Knoblauch-Öl selber machen möchtet, einfach 2-3 Zehen Knoblauch in dünne Scheiben schneiden oder in einer Knoblauchpresse pressen und in ein verschließbares Gefäß geben.

Das Öl dazugeben und alles zusammen mindestens eine Nacht ziehen lassen.