

ZIEGENKÄSE MIT HONIG UND ROSMARIN

In dieser Vorspeise verstecken sich auch noch schwarze Oliven und Toastbrotwürfel.

ZUBEREITUNG:

- 4 Scheiben Toastbrot, in ca. 1 cm grossen Würfeln
- 50 g entsteinte schwarze Oliven, grob gehackt im vorbereiteten Blech verteilen
- 80 g Ziegenkäse (z. B. St. Jacques), in Stücken darauf verteilen
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Wasser
- 0.5 EL Rosmarin, fein gehackt alles in einer kleinen Schüssel verrühren, Käse damit beträufeln
- Backen: ca. 8 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, warm servieren.

ZUSATZINFORMATIONEN:

- Form: Für ein Muffins-Blech oder 12 Förmchen von je ca. 7 cm Ø, mit 12 Papierförmchen ausgelegt
- Ergibt: 12 Stück
- Einfacher: Toastbrote vierteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Oliven und Käse belegen, mit Honig-Öl-Mischung beträufeln. Backen wie oben.



Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept>ShowRezept/BB_VOTA081101_0014B-40-de

