

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Ziegenkäse-Crostini mit Thymian-Honig & Walnüssen – süß-herzhafter Genuss in 15 Minuten

Zubereitungszeit: 3 min

Kochzeit: 12 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten (für 4 Personen / 8 Crostini):

1 Stück(e) Baguette

1 Stück(e) Rolle Ziegenfrischkäse oder -weichkäse

3 Esslöffel Thymian-Honig

1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt

1 Etwas Frischer Thymian (optional)

1 Etwas Pfeffer

1 Etwas Olivenöl

Zubereitung:

1.

- Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und rösten.
- Warmen Crostini mit Ziegenkäse bestreichen oder belegen.
- Mit Walnüssen bestreuen und [Thymian-Honig](#) darüberträufeln.
- Nach Wunsch mit Thymian und Pfeffer garnieren – sofort servieren!