



# Ziegenkäse auf Schwarzbrot mit Rosa Beeren

🕒 10–15 Min   

## Zubereitung

- 1 Ziegenkäse bzw. Ziegenrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten goldbraun anbraten.
- 2 Die Schwarzbrot Scheiben toasten und auf zwei Teller verteilen. Mit Prosciutto, Ziegenkäse und Walnüssen anrichten.
- 3 Die Rosa Beeren etwas zerstoßen. Die Brote mit Honig beträufeln und mit Rosa Beeren und Himalayasalz mit Kräutern der Provence bestreuen.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2	Scheiben Schwarzbrot
4 Stk.	Walnüsse, gehackt
100 g	Prosciutto
6	Scheiben Ziegenkäse, je 1cm breit
2 TL	Honig
1 TL	♦ Rosa Beeren
1 Prise	♦ Himalayasalz mit Kräutern der Provence

