

Ziegenkäse auf Schwarzbrot mit Rosa Beeren

10–15 Min

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

Zubereitung

1 Ziegenkäse bzw. Ziegenrolle in 1 cm dicke Schieben 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.