



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 |

