



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 205

Lauch-Ziegenkäse-Röstbrot



10 Minuten



15 Minuten



25 Minuten

Zutaten für 2 Personen

8 Scheiben Baguette

1 dicke Lauchstange

150 g Ziegenfrischkäse

 1 EL Bio Everything Bagel

flüssiger Waldhonig

 Olivenöl

Rezept

Die Lauchstange in dicke Stücke schneiden und vorsichtig waschen. Gut abtropfen lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Baguette-Scheiben mit Olivenöl beträufeln und im Ofen rösten. Nach 5 Minuten kurz die Grillfunktion einschalten. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Lauchstücke mit der Schnittseite nach unten hinein setzen. Braten, bis die Unterseite braun ist und wenden. Den Deckel auflegen und bei geringer Hitze garen, bis der Lauch weich ist. Die Baguette-Scheiben dick mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Die Lauchstücke jeweils mit einer Gabel grob zerquetschen und auf dem Käse anrichten. Jedes Röstbrot kräftig mit Everything Bagel bestreuen und mit Honig beträufeln. Sofort servieren.

Guten Appetit!