

Feigen-Ziegenkäse-Crackers

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Knäckebrötscheiben
150 g Ziegen-Frischkäse
(Var. Doppelrahm-Frischkäse)
3 Feigen
2 Zweiglein Thymian
2 TL flüssiger Honig
wenig Pfeffer



Zubereitung:

Ergibt: ca. 20 Stück

Jedes Knäckebrötchen in ca. 5 Stücke brechen, mit dem Frischkäse bestreichen. Feigen in Schnitze schneiden, darauf verteilen. Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen, Honig darüber träufeln, würzen.

Varianten: Statt Ziegenfrischkäse Doppelrahm-Frischkäse verwenden. Statt Feigen Pfirsiche oder Zwetschgen verwenden.

Tipp:

Lässt sich vorbereiten: Knäckebröte ca. 1/2 Tag im Voraus belegen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Honig kurz vor dem Servieren darüber träufeln.