



Knoblauch Brot mit Ziegenkäse und Walnuss

Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
- 200 g Ziegenweichkäse
- 2 Esslöffel Honig
- 50 g gehackte Walnüsse
- 1 frische oder getrocknete Feige



Die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 6 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech vorbacken und aus dem Ofen nehmen.

Den Ziegenkäse in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Brot-Hälften damit belegen. Anschließend mit Honig beträufeln und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

Das Ganze bei 200°C Ober-/Unterhitze nochmals ca. 4-5 Minuten goldgelb überbacken.

Mit der in Scheiben geschnittenen Feige verzieren und sofort servieren.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de