



ZIEGENKÄSE CROSTINI



ZUTATEN

- 1 Baguette oder Ciabatta, in Scheiben
- 200g weicher Ziegenkäse
- 50g grob gehackte Walnüsse
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 80g Cavendish & Harvey Double Fruit Drops Blackcurrent-Apple
- etwas Thymian und Schwarze Johannisbeeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und goldbraun im Ofen anrösten, anschließend mit der Knoblauchzehe einreiben und mit dem Ziegenkäse belegen. Danach kurz im Ofen backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Die Double Fruit Drops mit etwas Wasser in einem Topf zu einem Sirup schmelzen. Die Crostinis aus dem Ofen nehmen und den Sirup darüber geben. Im Anschluss mit den Walnüssen bestreuen und nach Geschmack mit Thymian und schwarzen Johannisbeeren garnieren.