



Sobrasada-Brot mit Ziegenkäse, Honig, Thymian

Zutaten:

Helles Sauerteigbrot (kein Roggen/Vollkorn)

Sobrasada

Ziegenfrischkäse

Honig

Frischer Thymian

Knoblauch

Olivenöl

Zubereitung:

Das Sauerteigbrot mit Olivenöl beträufeln und in der Pfanne goldbraun rösten.

Mit Knoblauchzehe abreiben und Sobrasada gleichmäßig aufstreichen.

Optional mit Küchenbrenner karamellisieren. Ziegenkäse aufs Brot geben und mit Honig beträufeln. Frischen Thymian darüberstreuen.