

Ziegenkäsebruschetta mit Bohnenkrautöl und Lavendelhonig

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	15 Minuten

Schon beim Zubereiten entfalten sich intensive Bilder der Provence mit ihren würzig duftenden Tälern und Ebenen. Das beste Resultat erreichen Sie mit einem "Crottin de Chèvre", dem vollfetten, cremigen Rohmilch-Ziegenkäse, der noch relativ jung sein muss, damit er schön verläuft auf dem Brot. Anstelle des Lavendelhonigs passt auch Waldhonig ausgezeichnet. Kredenzen Sie einen "Kir" dazu: Man giesst einige Tropfen Cassislikör in ein Glas, füllt mit kühlem, trockenem Weisswein auf und taucht ein ins Vergnügen!



Mise en place

3 Scheiben Paillassebrot

150 g Rohmilchziegenkäse

2 kleine EL Olivenöl
1 Mokkalöffel Milerb-Bohnenkraut

1 TL Lavendelhonig

wenig Lavendelblüten

Zubereitung

Den Gitterrost auf die zweitunterste Schiene legen und den Ofen grill auf 250° C einschalten.

halbieren.

so in Scheiben schneiden, dass sie dieselbe Grösse haben wie das Brot.

zusammen aufrühren und die Brottranchen gleichmässig damit bestreichen.

Nun das Brot mit dem Käse belegen, einige Tropfen Honig darübergeben und im Ofen 5-8 Minuten goldgelb überbacken.

Die Bruschette vor dem Servieren sehr sparsam mit einzelnen Lavendelblüten bestreuen. Vorsicht beim Dosieren, Lavendel schmeckt äusserst intensiv!