



KOCHEN AUS LEIDENSKAFT SEIT 1877



# ZIEGENKÄSE-QUITTEN-CROSTINI



FÜR CA. 12 STÜCK

## ZUTATEN

40 g zerkrümelte Pumpernickel-Scheiben  
100 g Ziegenfrischkäse  
2 – 3 EL Quittengelee  
1 – 2 EL geschmolzene Butter  
1 TL frische Thymianblättchen  
Kräutersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
Muskatnuss  
12 dünne Baguette-Scheiben, leicht getoastet  
Ca. 6 Walnußhälften

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Belag vermischen und würzen. Auf die vorgetoasteten Brotscheiben streichen und mit Walnußstückchen bestreuen. In der 3. Einschubhöhe mit dem Grill bei 250 °C kurz grillen, bis der Ziegenkäse anfängt zu schmelzen.