



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 Walnushälften

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.