

Rezept

Gebackener Ziegenkäse auf Nussbrot

Ein Rezept von Gebackener Ziegenkäse auf Nussbrot, am 12.08.2024

Zutaten

150 g Ziegenkäserolle

8 Scheiben roher Schinken (edler und natürlich teurer: Serrano-Schinken aus Spanien)

4 Scheiben Nussbrot oder Nussbaguette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen.

2. Den Käse in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Um jedes Stück 1 Scheibe Schinken legen und oben offen lassen. Je 2 Käsestücke auf 1 Brotscheibe legen.

3. Die Brote auf ein Backblech in den Ofen schieben (oberster Einschub) und 3-8 Min. backen, bis der Käse schmilzt und der Schinken kross ist. Die Brote herausnehmen und servieren.