

Rezept

Schoko-Tahin

Ein Rezept von Schoko-Tahin, am 17.04.2024

Zutaten

1 EL dunkles Tahin (Sesampaste)	1 TL Carobpulver
1 TL Honig	1-2 EL Milch
1 Scheibe Roggenvollkornbrot	1/2 Birne (z. B. Abate)
1 TL Margarine	1 TL gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Tahin, Carobpulver und Honig in einem Schälchen verrühren. So viel Milch dazugeben, dass der Aufstrich gut streichbar ist.

2. Das Brot toasten. Die Birnenhälfte waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Brotscheibe mit Margarine, dann mit Tahin bestreichen und die Birnenscheiben darauflegen. Mit den Pistazien bestreuen.