

Rezept

# Schoko-Tahin

Ein Rezept von Schoko-Tahin, am 14.04.2024

## Zutaten

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