

Rezept

Thymian-Pfirsiche mit Ziegenkäse auf Toast

Ein Rezept von Thymian-Pfirsiche mit Ziegenkäse auf Toast, am 23.04.2024

Zutaten

1 EL Haselnusskerne	2 Pfirsiche
1 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian
2 Scheiben Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken)	2 EL Ziegenfrischkäse
Fleur de Sel	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 11 g F, 8 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Dabei gelegentlich wenden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Pfirsiche darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Min. anbraten, bis sie leicht bräunen.
3. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Den Thymian zu den Pfirsichscheiben geben und in der Pfanne schwenken. Die Haselnüsse grob hacken.
4. Die Toastscheiben im Toaster oder Kontaktgrill knusprig rösten. Dann mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen und die Pfirsiche darauf verteilen. Die Brote mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit den Haselnüssen bestreuen und warm servieren.