



**Kirschen
zu Ziegenkäse
mit Honig**

*auf gegrilltem
Sauerteig Brot*



Kirschen zu Ziegenkäse mit Honig

Zutaten

Für 2 Scheiben Brot

- 2 Scheiben Sauerteigbrot (frisch oder vom Vortag)
- 1 kleine Rolle Ziegenfrischkäse
- 200 g Kirschen entsteint und halbiert
- 1-2 TL flüssiger Honig
- 2-3 Stängel Thymian nach Geschmack
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entsteinen und halbieren.
2. Den Honig in einer warmen Pfanne auflösen, dann die Kirschen darin etwa 5 Minuten dünsten, bis eine dickflüssige Soße entsteht. Die Kirschen sollten dabei noch etwas Biss behalten.
3. Das Brot währenddessen im Toaster oder auf dem Grill goldbraun rösten.
4. Den Frischkäse großzügig auf dem noch warmen Brot verstreichen.
5. Zum Schluss die warmen Kirschen darauf anrichten, salzen und pfeffern und mit frischem Thymian dekorieren.

Tipp:

Als Vorspeise für einen sommerlichen Grillabend macht das Ganze richtig was her. Und falls Kirschen übrig bleiben, schmecken sie als Nachtisch über einer Kugel Vanilleeis.