



# Knäckebrot mit Ziegenfrischkäse

## Zutaten

- 2 TL milder Honig
- 2 EL Pinienkerne
- 2 TL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 3 reife Feigen
- 200 g Ziegenrolle
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Knäckebrot nach Wahl

## Zubereitung

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dann die Ziegenrolle mit einer Gabel zerdrücken und mit Pinienkernen, Thymianblättchen und Honig vermengen. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die gewaschenen Feigen in Scheiben schneiden.

Als nächstes die Knäckebrot-Scheiben mit Ziegenkäse bestreichen und in einer großen Pfanne mit Butter nacheinander 5 Minuten goldbraun braten, Käseseite nach oben.

Zuletzt die Feigenscheiben darauf verteilen und heiß servieren.