

Bistromäßige Brotzeit

Zweierlei Tartines mit französischem Ziegenkäse

Das Bistro-Feeling für die kühleren Tage
Schnelle neue Rezepte von Carsten Dorhs

Tutti i Sensi



ziegenkaeseausfrankreich.de

Art: Vorspeise, Snack

Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 4 Personen)

200 g französischer Ziegenstreichkäse
4–8 Scheiben Bauernbrot

Belag 1

1 Avocado
1 Bio-Zitrone
2 EL Kapern
Zitronensalz
Pfeffer aus der Mühle

Belag 2

200 g Kichererbsen, gekocht
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Bio-Orange
Salz und Pfeffer
Koriander für Deko

Küchengeräte bereitstellen:

Reibe
Schüssel

Schritt 1

Das Brot in Scheiben schneiden und diese halbieren.
Mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen.

Belag 1:

Avocado aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und mit den Kapern vermengen. Die Hälfte der Brote mit Avocado und Kapern belegen. Mit Zitronensalz und Pfeffer würzen.

Belag 2:

Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und zusammen mit dem Öl und den Kichererbsen in einer Schüssel vermischen. Die Orange waschen, etwas Schale abreiben und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas marinieren und dann auf den restlichen Broten verteilen. Den Koriander waschen und klein hacken. Die Brote damit dekorieren.

Rezept vom 05.10.2016