

Rezept der Woche: Ziegenkäsetaler

Zutaten (für 12 Taler):

- 1 Rolle Ziegenkäse
- ½ Birne
- Walnusskerne
- Honig
- Blätterteig
- Pfeffer
- Rosmarin



Material:

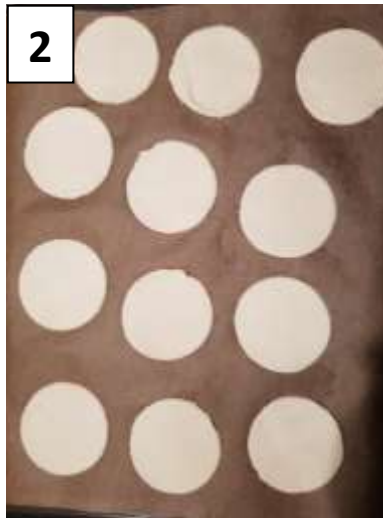
- Raspel
- Backpapier
- Backblech
- Messer
- Schneidebrett

1



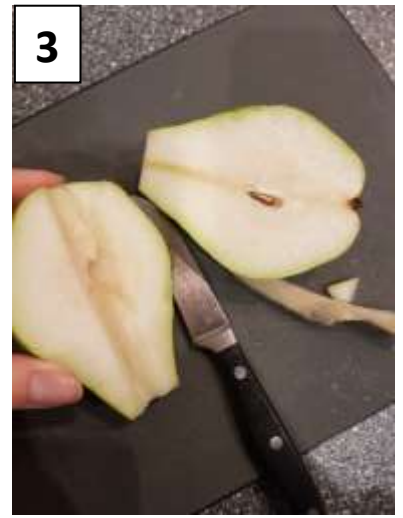
Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Mit einem kleinen Glas Kreise aus dem Blätterteig ausstechen.

2



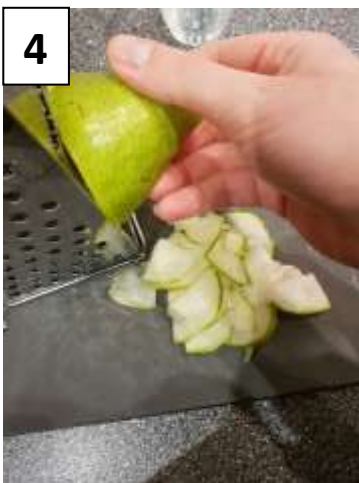
Taler auf Backpapier legen.

3



Birne in der Hälfte durchschneiden.
Kerne + Stiel rausschneiden.

4



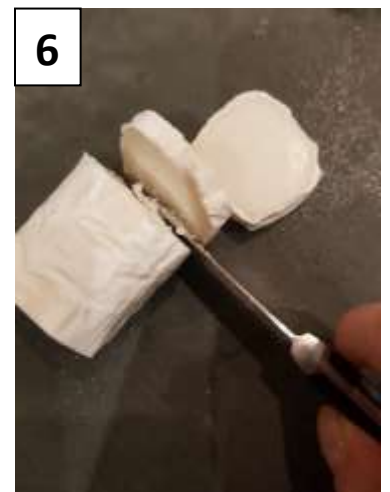
Birne in dünne Scheiben raspeln.

5



Birnenscheiben auf die Taler legen.

6



Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden.



7

1 Scheibe Ziegenkäse auf jeden Taler legen.



8

1 Walnusskern auf jeden Taler legen.



9

Pfeffern.



10

Honig verteilen.



11

Rosmarin verteilen.



12

Taler für 10-15 Minuten in den Ofen stellen.



Dazu passt ein Salat.

Wir wünschen einen
Guten Appetit!

