

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Pinienkernen

Wenn ich ganz ehrlich bin, hätte ich NIEMALS gedacht, dass Flynn Ziegenkäse essen würde. Hat er aber! Er konnte sogar gar nicht genug von diesem warmen Käse bekommen. Vielleicht lag es am Honig, an den Pinienkernen oder an allem zusammen. Egal! Ich fand es auf jeden Fall ganz toll, wie wir beide zusammen auf dem Sofa gesessen und frisches Baguettebrot in den Käse gedippt haben. Und Flynn scheinbar auch!

Zutaten für 2 Portionen

- 130 gr - Ziegenfrischkäse
- 2 TL - Fenchelhonig
- etwas - Thymian
- 0.5 Handvoll - Pinienkerne

Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen (Grill, mittlere Stufe).
2. Den Ziegenkäse in 2 kleine Auflaufförmchen verteilen und etwas "zerbröseln".
3. Jeweils 1 TL Honig über den Käse träufeln und etwas Thymian darüber streuen.
4. Den Käse in den Backofen stellen und ca. 5 Minuten leicht braun werden lassen, dann die Pinienkerne gleichmäßig auf beide Förmchen verteilen und weitere 2-3 Minuten backen. (Am besten neben dem Backofen stehen bleiben, weil die Pinienkerne sehr schnell verbrennen).
5. Mit frischem Brot servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia