

Ziegenkäsehäppchen

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

4 S.

Zutaten

1 Baguette
1 Ziegenkäse
1 EL Olivenöl Suc de Cel
10 Cocktailtomaten
2 Stiele Oregano
Salsa Sol Orange Picante
Fet a Sóller Mel Eukalyptushonig naturrein

Zubereitung

Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit ein bisschen Olivenöl "Suc de Cel" kurz anrösten.

Aus der Pfanne entnehmen, auf einem Holzbrett verteilen und jede Scheibe mit Salsa Sol picante

Orange und Chili beträufeln. Anschließend mit Ziegenkäse belegen, diesen mit 1 Messerspitze Feigenkonfitüre bestreichen und 1 Tropfen Honig darüber träufeln.

Je eine halbe Cocktailtomate zusammen mit einem Oreganoblättchen dekorativ platzieren.