

Roggenbrottaler mit überbackenem Ziegenkäse



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

weiche Butter (optional)

250 g Ziegenkäse (Rolle)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

12 Basilikumblättchen als Deko (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5 cm

1. Aus den Brotscheiben Taler mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen, mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas.

2. Backofengrill vorheizen.

3. Die Taler dünn mit weicher Butter bestreichen und mit je einer Scheibe Ziegenkäse á ca. 20 g belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die belegten Brottaler einige Minuten gratinieren, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

5. Zum Servieren die Brottaler mit je einem Basilikumblatt garnieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, warme Häppchen, Roggenbrottaler, Käse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023