



Bruschetta mit Ziegenkäse, Aprikosenmarmelade und Mandeln

Zubereitung

1. Das Brot in der Pfanne anrösten und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Den Ziegenkäse fein würfeln und auf die Brotscheiben verteilen. Die Marmelade über den Käse geben.
3. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über das belegte Brot streuen.



Zutaten

- 4 Scheiben Mestemacher
ITALIENISCHES Bio Dinkel
Landbrot
- etwas Olivenöl
- 250 g Ziegenkäse
- 4 EL Aprikosenmarmelade
- 50 g Mandeln



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen