



Überbackener Ziegenkäse mit Apfel und Thymian

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, fruchtig mit leichter Thymian Note

Zutaten

- 120 g Ziegenkäse / 1 Rolle, in 1 cm dicken Scheiben
- 2 geschmackvolle Äpfel mit ausgestochenen Kerngehäuse, in 1 cm dicken Scheiben
- 2 El Zitronensaft
- 6 Scheiben Vollkorntoast, 7 cm rund ausgestochen
- 6 Stiele frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 1 Tl brauner Zucker
- 2 Tl kalte Butter
- Frisèe Salat zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die ausgestochenen Toastscheiben nebeneinander in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform legen. Darauf jeweils 1 Apfelscheibe geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt2

Dann folgt 1 Käsescheibe, darüber etwas frisch geriebenem Pfeffer, gehacktem Thymian und brauner Zucker.

Schritt3

Schritt4

Einige kleine Butterflöckchen darüber verteilen, für ca. 15 min. auf der obersten Schiene des auf 200 ° C vor geheizten Backofens schieben, goldbraun überbacken.

Schritt5

Mit einigen angemachten Frisèe Blättchen reichen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackener-ziegenkaese-mit-apfel-und-thymian/>