

ROUGETTE Landkäse-Schwarzkirsich-Aufstrich mit Pinienkernen und Thymian

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **ROUGETTE
Landkäse**
 150 g Schwartau Extra
 Konfitüre Schwarzkirsche
 200 g Doppelrahm-
 Frischkäse
 1 Ficelle Baguette Brot, ca.
 160 g (sehr dünnes
 Baguette)
 30 g Pinienkerne
 1 Bio-Zitrone
 8 Stiele Zitronen-Thymian
 (oder Thymian)



ZUBEREITUNG:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen.
2. ROUGETTE Landkäse in Stücke schneiden und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Hälfte der Schale abreiben. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Ein wenig zum Garnieren beiseitelegen, den Rest mit Frischkäse und Zitronenschale verrühren. ROUGETTE Landkäse untermischen, dann die Schwartau Extra Schwarzkirsche unterheben.



3. Baguette in 3–4 Stücke schneiden und jeweils waagrecht halbieren. Den Landkäse-Konfitüre- Aufstrich darauf verteilen. Von der Zitrone die übrige Schale mit dem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen. Mit den Pinienkernen und restlichem Thymian auf die Baguettes streuen.



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten.

632 kcal/2626 kJ, E 18, F 41, KH 46