

Überbackener Ziegenkäse mit Stachelbeer Chutney

Pro Portion:

L Scheibe Vollkornbrot
1 TL Stachelbeer Chutney
1 Ziegenfrischkäse-Taler
oder 1 Stück Ziegenweichkäse

Das Chutney auf das Vollkornbrot streichen.

Mit Ziegenkäse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 3 Minuten überbacken, bis der Käse etwas Farbe annimmt.



Überbackener Ziegenkäse mit Stachelbeer Chutney

Pro Portion:

L Scheibe Vollkornbrot
1 TL Stachelbeer Chutney
1 Ziegenfrischkäse-Taler
oder 1 Stück Ziegenweichkäse

Das Chutney auf das Vollkornbrot streichen.

Mit Ziegenkäse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 3 Minuten überbacken, bis der Käse etwas Farbe annimmt.



Überbackener Ziegenkäse mit Stachelbeer Chutney

Pro Portion:

1 Scheibe Vollkornbrot
1 TL Stachelbeer Chutney
1 Ziegenfrischkäse-Taler
oder 1 Stück Ziegenweichkäse

Das Chutney auf das Vollkornbrot streichen.

Mit Ziegenkäse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 3 Minuten überbacken, bis der Käse etwas Farbe annimmt.



Überbackener Ziegenkäse mit Stachelbeer Chutney

Pro Portion:

1 Scheibe Vollkornbrot
1 TL Stachelbeer Chutney
1 Ziegenfrischkäse-Taler
oder 1 Stück Ziegenweichkäse

Das Chutney auf das Vollkornbrot streichen.

Mit Ziegenkäse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 3 Minuten überbacken, bis der Käse etwas Farbe annimmt.





Handgemachtes Chutney aus heimischen Früchten von würzig bis pikant ohne Zusatzstoffe.

Saisonale Sorten wie:

**Heidelbeer Chutney
Mirabellen Chutney
Pflaumen Chutney
Paprika-Kirsch Chutney
Stachelbeer Chutney
Tomate-Kürbis Chutney**

Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte unter www.fruchtfein.de



Handgemachtes Chutney aus heimischen Früchten von würzig bis pikant ohne Zusatzstoffe.

Saisonale Sorten wie:

**Heidelbeer Chutney
Mirabellen Chutney
Pflaumen Chutney
Paprika-Kirsch Chutney
Stachelbeer Chutney
Tomate-Kürbis Chutney**

Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte unter www.fruchtfein.de



Handgemachtes Chutney aus heimischen Früchten von würzig bis pikant ohne Zusatzstoffe.

Saisonale Sorten wie:

**Heidelbeer Chutney
Mirabellen Chutney
Pflaumen Chutney
Paprika-Kirsch Chutney
Stachelbeer Chutney
Tomate-Kürbis Chutney**

Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte unter www.fruchtfein.de



Handgemachtes Chutney aus heimischen Früchten von würzig bis pikant ohne Zusatzstoffe.

Saisonale Sorten wie:

- Heidelbeer Chutney**
- Mirabellen Chutney**
- Pflaumen Chutney**
- Paprika-Kirsch Chutney**
- Stachelbeer Chutney**
- Tomate-Kürbis Chutney**

Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte unter www.fruchtfein.de