



ZIEGENKÄSE-OBATZDA

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

8 Stiele Majoran
1 Ziegenkäserolle
300 g Frischkäse
(Doppelrahstufe 60 % Fett)
2 TL Paprikapulver
8 Zwetschgen
20 g Honig
4 Scheiben Krustenbrot

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

1. Majoran waschen, trocken schütteln und grob zupfen. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Paprikapulver würzen. Ziegenkäse und Majoran zugeben und alles mit einer Gabel vermengen.
2. Pflaumen waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Brot mit Käsemischung bestreichen, mit Pflaumen belegen und mit Honig beträufeln.

Tipp: Wer keinen Ziegenkäse mag, kann auch Camembert oder Brie verwenden.