



Ölz Krustenbrot mit süßem Ricotta & frischen Feigen

Süßes Ricotta Brot Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Scheiben Ölz Krustenbrot
100 g Ricotta
2 Feigen
Frischer Thymian
Handvoll Pinienkerne
Butter
1 EL Honig

Zubereitungszeit

10 min

1. Brot rösten:

Ölz Krustenbrot Scheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.

2. Pinienkerne rösten:

Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne erhitzen, bis sie leicht braun werden und duften.

3. Brot belegen:

Ricotta großzügig auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Feigen waschen, in Scheiben schneiden & die Brote damit belegen.

4. Garnieren & Servieren:

Mit gerösteten Pinienkernen, frischem Thymian & einem Hauch Honig toppen.

5. Genießen!

Ein süß-herzhafter Genuss mit cremigem Ricotta & frischen Feigen – perfekt als Snack oder Frühstück!