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!