

Feigen-Tatar mit Geisskäse



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

BACKEN: ca. 10 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Feigen-Tatar

4 Feigen, je ca. 75 g, klein gewürfelt

1–2 EL Feigen- oder Zitronenkonfitüre

Einige Tropfen Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

2 Brioche, je ca. 50 g, in Scheiben

4–6 Tommes à la crème, je ca. 30 g, quer

halbiert oder Ziegenfrischkäse

1 EL Nussöl, zum Beträufeln

Pfeffer zum Garnieren

1–2 EL Baumnüsse, gehackt

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 284 , Fett 16g , Kohlenhydrate 26g , Eiweiss 9g

ZUBEREITUNG

1 Feigen-Tatar: Feigen mit der Konfitüre, Zitronensaft und Pfeffer mischen.

2 Brioche-Scheiben auf das vorbereitete Blech legen, Käse darauf verteilen, kurz unter dem Ofengrill überbacken und schmelzen.

3 Feigen-Tatar auf den Brioche-Toasts verteilen, garnieren und warm servieren.

Tipp

Statt Ziegenfrischkäse Frischkäse aus Kuhmilch oder Ricotta verwenden.