AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

KNUSPRIGER ZIEGENKÄSE MIT HONIG



KURZ VORGESTELLT

Der mittelreife, zerfliessende Käse ist attraktiv verpackt. Die Bastelarbeit lohnt sich, denn die Konsistenzen und Aromen fügen sich raffiniert zusammen. Der hauchdünne Brik-Teig wird auch als Filo- oder Yufka-Teig angeboten. (+15 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 Bl	Brik-Teig	4 EL	Honig
2 EL	Öl, neutral	4 Zw	Thymian, frisch
4	Ziegenkäse, à 80 g	1 m	Haushaltsfaden
2	Äpfel	4	Endiven

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Jedes Brik-Teigblatt mit einem halben EL geschmacksneutralem Öl bestreichen.
2. Apfel rüsten und in kleine Würfel schneiden.
3. Zwei Teigblätter aufeinander legen, einen Ziegenkäse in die Mitte legen, weiter die Apfel-Würfelchen. Nun einen EL Honig und einige Thymian-Blättchen in jedes Körbchen legen. Den Teig mit einem Haushaltsfaden zu einem Beutel zusammenbinden.
4. 15 Min. backen. Mit einem Endiviensalat servieren.

Rezept: Jean-François Mallet. Simplissime. Dîners chics. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com