

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
15 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
Frankreich

KNUSPRIGER ZIEGENKÄSE MIT HONIG



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

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.