



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Königin Pasteten mit Ziegenkäsefüllung

Königin Pasteten mit Ziegenkäsefüllung

4 Stück(e) Jürgen Langbein Königin-Pasteten 4 Stück zum Füllen

200 g Ziegenfrischkäse

4 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Handvoll Walnüsse

Etwas frischer Thymian

Königin Pasteten mit Ziegenkäsefüllung

1.

Die Pasteten oben etwas eindrücken und anschließend mit dem Ziegenkäse füllen.

1 EL Honig auf jede Pastete geben und etwas klein gehackte Walnüsse darauf streuen.

Im Backofen für ein paar Minuten erwärmen, mit Thymian garnieren und genießen.