



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und Feigen Senf Sauce

Crostini mit Ziegenkäse und Feigen Senf Sauce

4 Scheibe(n) Baguette

70 g Ziegenkäse Taler

1 kleine Zwiebel

1 Esslöffel Leverno Crema all` Aceto Balsamico di Modena

50 g Jürgen Langbein Feigen-Senfsauce

Crostini mit Ziegenkäse und Feigen Senf Sauce

1.

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, kurz anbraten, anschließend Balsamico hinzugeben und durchrühren, abkühlen lassen.

Baguette in der Pfanne goldgelb rösten und mit Ziegenkäse belegen.

Ein wenig Zwiebel darauf geben und mit Feigen-Senf Sauce toppen.