



# Ölz Krustenbrot mit süßem Ricotta & frischen Feigen

Süßes Ricotta Brot Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

2 Scheiben Ölz Krustenbrot  
100 g Ricotta  
2 Feigen  
Frischer Thymian  
Handvoll Pinienkerne  
Butter  
1 EL Honig

## Zubereitungszeit

10 min

### 1. Brot rösten:

Ölz Krustenbrot Scheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.

### 2. Pinienkerne rösten:

Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne erhitzen, bis sie leicht braun werden und duften.

### 3. Brot belegen:

Ricotta großzügig auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Feigen waschen, in Scheiben schneiden & die Brote damit belegen.

### 4. Garnieren & Servieren:

Mit gerösteten Pinienkernen, frischem Thymian & einem Hauch Honig toppen.

### 5. Genießen!

Ein süß-herzhafter Genuss mit cremigem Ricotta & frischen Feigen – perfekt als Snack oder Frühstück!