



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. Die Ölz Krustenbrot Scheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.
2. Danach die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne kurz erhitzen bis sie leicht braun werden.
3. Danach den Ricotta großzügig auf den Broten verteilen.
4. Feigen waschen, aufschneiden und die Ricotta Brote damit belegen.
5. Mit den Pinienkernen, frischem Thymian und etwas Honig garnieren und fertig ist dein süßes Ricotta Brot.