

# Ziegenkäsebroten mit karamellisierten Zwiebeln

## Zutaten für 14 Stück

- 1 Ciabattabrot (300 g)
- 4 TL BUTARIS Butterschmalz
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 100 g Walnusskerne
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Prise Salz
- 3 Feigen (ca. 180 g)
- 2 Rollen (200 g) Ziegencamembert
- 180 g Feigensenf
- 3 Stiele Thymian



## Zubereitung:

1. Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. 2 TL BUTARIS Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben darin portionsweise goldbraun rösten und herausnehmen.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Walnüsse grob hacken. 2 TL BUTARIS in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin ca. 4 Minuten dünsten. Walnüsse hinzugeben und weitere ca. 2 Minuten mitdünsten. Honig hinzugeben, kurz karamellisieren lassen und mit etwas Salz würzen.
3. Feigen waschen, trocken tupfen und in feine Spalten schneiden. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, dabei das Messer etwas anfeuchten, damit der Käse nicht an der Klinge kleben bleibt.
4. Brote jeweils mit 1 TL Feigensenf bestreichen und mit Ziegenkäsescheiben und Feigenspalten belegen. Die karamellierte Zwiebel-Nussmischung gleichmäßig auf den Broten verteilen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Ziegenkäsebrote mit Thymian garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Min.

**Nährwerte:** pro Scheibe ca.

Fett	11 g
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	237 kcal / 1000 kJ