



Warme Tapas mit Ziegenkäse



Zutaten

- 1 brotscheiben
- 4 scheiben Ziegenkäse Henri Willig
- 1 Henri Willig Feigen/Rotwein-Dip
- 1 Henri Willig Ananas-Ingwer-Dip

Vorbereitung

Zubereitung:

Mit einem Ausstecher oder einem runden Glas zwei Runden aus jeder Brotscheibe schneiden. Diese grillen oder rösten, bis sie goldbraun sind. Legen Sie auf jede Scheibe ein Stück Ziegenkäse mit der Schnittfläche nach oben und geben Sie einen großzügigen Löffel Henri Willig Feige/Roter Portwein oder Ananas/Ingwer darauf. Das Ganze eine Weile bei 200 Grad Celsius in den Ofen schieben, bis der Ziegenkäse leicht zu schmelzen beginnt.