



## ROUGETTE Landkäse-Schwarzkirsch-Aufstrich mit Pinienkernen und Thymian

### Zutaten für 4 Personen

- 250 g ROUGETTE Landkäse
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 150 g Schwarzkirsch Konfitüre
- 30 g Pinienkerne
- 8 Stiele Zitronen-Thymian (oder Thymian)
- 1 Ficelle Baguette Brot, ca. 160 g (sehr dünnes Baguette)
- 1 Bio-Zitrone



### Zubereitung:

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Den ROUGETTE Landkäse in Stücke schneiden und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Hälfte der Schale abreiben. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Ein wenig zum Garnieren beiseitelegen, den Rest mit Frischkäse und Zitronenschale verrühren. Den ROUGETTE Landkäse untermischen, dann die Schwarzkirsch Konfitüre unterheben.
3. Das Baguette in 3–4 Stücke schneiden und jeweils waagrecht halbieren. Den Landkäse-Konfitüre-Aufstrich darauf verteilen. Von der Zitrone die übrige Schale mit dem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen. Mit den Pinienkernen und restlichem Thymian auf die Baguettes streuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

632 kcal/2626 kJ

E 18, F 41, KH 46