

Ziegenkäse mit Stangenbohnen und Walnüssen auf Sauerteigbrot

Zutaten:

- 150 g Ziegenkäse (Feta)
- 200 g Stangenbohnen
- 2 Esslöffel Walnüsse
- Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 5 Scheiben Sauerteigbrot



Zubereitung:

Die Stangenbohnen und die Frühlingszwiebeln putzen ein fein schneiden. Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten, herausnehmen und klein hacken. In eine Pfanne ein Esslöffel Olivenöl geben und die Stangenbohnen und die Frühlingszwiebeln darin anbraten, bis sie gar sind.

Das Brot in einer Pfanne oder im Toaster rösten. Bohnen und Zwiebeln nach Belieben würzen und auf den Brotscheiben verteilen.

Den Ziegenkäse zerkrümeln oder sehr klein schneiden. Mit den Walnüssen auf den Brotscheiben verteilen.

Nach Geschmack können die fertigen Brotscheiben vorab mit einem Spritzer Olivenöl getränkt werden.