



Zutaten:

300 g Trauben
 2 EL Olivenöl
 1 EL Balsamico-Essig
 0,25 TL Pfeffer, schwarz
 0,25 TL Salz
 0,25 TL Thymianzweig(e)
 150 g Ziegenkäse
 6 Scheibe(n) Schwarzbrot
 15 g Walnuss, grob gehackt

KitchenAid



KitchenAid Toaster
ARTISAN
2-Scheiben in
creme



Le Creuset
Backblech
doppelwandig



Jordan Olivenöl
nativ extra



Jordan Original Bio
Balsamico



PEUGEOT
Pfeffermühle Paris
Nature



PEUGEOT Tan
Hoi schwarzer
Pfeffer, 80 g



Leonardo
Keramikteller
MATERA 16,3 cm
anthrazit



cilio Käsemesser-
Set Fontina, 3-teilig



PEUGEOT
Salzmühle Paris
Nature

1

Die kernlosen, roten Trauben vom Stiel entfernen und auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen.

2

Bei 200 °C 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis die Trauben Blasen entwickeln.

3

Die Brotscheiben in den Toaster geben, gewünschte Bräunungsstufe wählen und die Toast-Taste drücken.

4

Ziegenkäse in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf die gerösteten Brotscheiben verteilen. Trauben über den Käse geben und mit gehackten Walnüssen und Thymian garnieren.