



KÄSEBROT MIT STACHELBEER-KOMPOTT

Zutaten:

4 Scheiben Lieken Urkorn Bäuerrliches, 250g Stachelbeeren, 60g brauner Zucker, 12 Salbeiblätter oder 4 Stiele Thymian, 160g Camembert

Zubereitung:

Die Stachelbeeren abspülen, putzen und halbieren. Mit dem Zucker verrühren und etwa 15 Minuten Saft ziehen lassen. Die Stachelbeeren auf die Scheiben Lieken Urkorn Bäuerrliches verteilen, dabei auch den Saft auf das Brot träufeln. Kräuterblätter abspülen, hacken (einige zum Garnieren beiseite legen) und auf die Stachelbeeren streuen. Je eine Scheibe Käse auf jede Brotscheibe legen und die Brote unter dem vorgeheizten Grill überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Mit Kräutern garnieren.

