

Tartine mit Kaki

Fruchtig belegtes Brot mit karamelisierter Kaki

Dieses belegte Brot ist ein echter Frühstücks-Genuss. Mit Honig in der Pfanne karamalisierte Kaki-Stücke werden fein kombiniert mit körnigem Frischkäse und leicht säuerlicher Johannisbeermarmelade. Die Röstaromen die beim Karamelisieren entstehen geben diesem Tartine-Rezept zusätzliche Geschmacksnoten. Probierts mal aus, aber Vorsicht - Suchtgefahr.

Zutaten

- 2 Scheiben Bauernbrot
- 1 Kaki
- 4 EL körniger Frischkäse
- 2 EL Johannisbeermarmelade
- Honig
- Kresse
- Chiliflocken

Zubereitung

- Die Kaki schälen und den Stielansatz abschneiden, dann in Würfel schneiden.
- Kaki in der Pfanne rösten und nach zwei bis drei Minuten mit etwas Honig beträufeln und weiter rösten bis die ersten Stellen leicht braun werden.
- In der Zwischenzeit die Brotscheiben kross toasten oder mit etwas Öl beträufelt im Backofen anbraten.
- Brote mit Frischkäse bestreichen und die heißen Kakistücke darauf verteilen.
- Etwas Johannisbeermarmelade darüber träufeln und mit etwas frischer Kresse garnieren.
- Mit den Chiliflocken aus der Mühle würzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tartine-kaki/>