

GEBACKENE APRIKOSEN MIT THYMIANHONIG

VIELSEITIGE BEGLEITUNG FÜR KÄSE,
JOGHURT & CO



MAN BRAUCHT

8 APRIKOSEN
40 G BREITSAMER THYMIANHONIG AUS KRETA
1 EL BUTTER
1 EL ZITRONENSAFT
2-3 THYMIANZWEIGE

SO GEHT'S

- APRIKOSEN WASCHEN, HALBIEREN UND KERNE ENTFERNEN.
- HONIG UND BUTTER BEI GERINGER HITZE IN EINER PFANNE SCHMELZEN, THYMIANZWEIGE HINZUGEBEN.
- APRIKOSEN MIT DEN SCHNITTFLÄCHEN NACH UNTEN IN DIE PFANNE LEGEN. ETWA 3 MINUTEN ERWÄRMEN UND DANN MIT ZITRONENSAFT BETRÄUFELN.
- MIT GRIECHISCHEM JOGHURT, WÜRZIGEM ZIEGENKÄSE ODER WEISSBROT SERVIEREN.

