



Walnuss-Honig-Blauschimmelkaese

fuer 3 Personen

Zutaten

- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 1 Zweig/e Thymian
- 200 g Kaese, Blauschimmelkaese
- 3 El Honig
- 50 g Nuss, Walnuss

Kaese in Scheiben schneiden, Nuesse grob hacken, eine Pfanne ohne Fett erhitzen, Nuesse darin 2-3 Minuten roesten, abkuehlen lassen.

Honig in Pfanne, erwaermen bis fluessig, Nuesse unterruehren.

Thymian saeubern, Blaettchen in Mischung, mit Salz und Pfeffer wuerzen und ueber Kaese verteilen