Vorspeise

Pan con sobrasada, queso y miel

Zutaten:

1 St. Zwiebeln, rot
0.1 l Rotwein
0.1 l Portwein, rot
0.1 Bund Thymian
Salz
Zucker
0.5 St. Baguette
1 St. Knoblauchzehen
100 g Sobrasada de Mallorca
120 g Ziegenweichkäse Rolle
20 g Akazienhonig

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In Rotwein und Portwein mit etwas Zucker und Salz köcheln lassen. Zwischenzeitlich Thymianblätter zupfen und zugeben und alles einköcheln lassen. Dann zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehe halbieren. Das Baguette leicht schräg in Scheiben schneiden. Brot in einer beschichteten Pfanne ohne Öl oder im Ofen rösten. Brot mit den Schnittflächen leicht mit Knoblauch einreiben. Das Brot mit der Wurst bestreichen. Darauf nun die vorbereiteten Rotwein-Zwiebeln, eine Scheibe Ziegenkäse und etwas Honig. Kur unter den Grill geben und den Käse damit der Käse leicht verläuft.