

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 feine Streifen schneiden. In Rotwein und Portwein mit etwas Zucker und Salz köcheln lassen. Zwischenzeitlich Thymianblätter zupfen und zugeben und alles zusammen einköcheln lassen. Dann zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehe halbieren. Das Baguette leicht schräg in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl bestreichen. Auf einem Ofengitter im Backofen bei 180°C leicht knusprig rösten. Dann das Brot leicht mit Knoblauch einreiben und mit Sobrasada bestreichen. Darauf nun die inzwischen vorbereiteten und angedickten Rotwein-Zwiebeln geben. Vor dem Servieren jeweils eine Scheibe Ziegenkäse und etwas Akazien-Honig darauf geben und unter dem Grill stellen damit der Käse leicht verläuft.