



# Feigen-Ziegenkäse-Cracker

mit Kürbiskernöl

## Zutaten

- 4 Knäckebröte (z.B. 3-Saaten, ca. 100g)
- 150g Ziegen-Frischkäse (z.B. Chavroux Pyramide)
- 3 Feigen
- 2 Zweiglein Thymian
- wenig **St. Galler Kürbiskernöl**
- wenig Pfeffer

## Zubereitung

1. Jedes Knäckebrötchen in ca. 5 Stücke brechen, mit dem Frischkäse bestreichen.
2. Feigen in Schnitze schneiden, darauf verteilen.
3. Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen, Kürbiskernöl darüber träufeln, würzen.

## QUICK-INFOS

Rezept für:   
ca. 20 Stück

Vorbereitung: 5 min.

Zubereitung: 10 min.

### Tipps:

Statt Ziegenfrischkäse kann auch Doppelrahm-Frischkäse und statt Feigen können auch Pfirsiche oder Zwetschgen verwendet werden.

Benötigte Produkte von  
St. Galler Öl für dieses Rezept:

