

## Stachelbeer-Käse-Brötchen

### Zutaten:

250 g	Stachelbeeren
60 g	brauner Zucker
2	Brötchen
4 Zweige	Thymian
160 g	Weinbergkäse oder reifer Camembert

### Zubereitung:

Stachelbeeren putzen und halbieren. Brauner Zucker zu den Stachelbeeren geben, verrühren und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Brötchen halbieren.

Stachelbeeren auf den Hälften verteilen, mit Thymianblättern bestreuen.

Den Käse in Streifen schneiden und auf die Stachelbeeren legen.

Bei 200 °C Umluft oder 220 °C Ober- Unterhitze im Backofen ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse gut verlaufen ist.

Tipp: Im Herbst statt der Stachelbeeren Weintrauben verwenden. Dann den Zucker um die Hälfte reduzieren.