

## Geissenkäse-Toast von Myriam Zumbühl

### Zutaten:

1 Baguette  
250 g Geissenkäse, in feine Scheiben geschnitten  
etwas Olivenöl  
einige EL Basilikumpesto  
etwas flüssiger Honig

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.  
Die Baguette in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben auf ein Backblech legen. Die Käsescheiben auf das Brot geben, mit wenig Olivenöl beträufeln.  
Die Toasts ca. 15 Minuten backen. Die Toasts aus dem Ofen nehmen, sobald der Käse schön Farbe angenommen hat. Einen grosszügigen Löffel Pesto über die Toasts geben und diese mit wenig Honig beträufeln. Sofort servieren.

\*\*\*