



## Käse Röstbrote



30 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 4 Personen

500 g kernlose Weintrauben

1 EL Olivenöl

Meersalz

4 Zweige Thymian

80 ml Blütenhonig

1 kleines Bauernbrot

1 Packung Rupp Cheddar Chili

5-6 Feigen

### Zubereitung

- 1 Die Weintrauben waschen, abtrocknen und mit einer Schere in kleinere Rispen schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Weintrauben in eine ofenfeste Form legen, mit dem Öl beträufeln, salzen und mit ein wenig Thymian bestreuen.
- 2 Den Blütenhonig in einem Topf erhitzen und 2 Zweige Thymian hinzugeben. Zum Ziehen bei Seite stellen.
- 3 Das Brot in 10-12 Scheiben schneiden und jede Brotscheibe mit Rupp Cheddar Chili belegen. Bei kleineren Brotscheiben den Käse mittig falten. Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4 Die Weintrauben für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Nach 10 Minuten das Backblech mit den Broten ebenfalls in den Ofen geben. Alles 7-8 Minuten weiter backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Weintrauben leicht runzelig aussehen.
- 5 In der Zwischenzeit die Feigen halbieren. Die Brote und die Weintrauben aus dem Ofen holen.
- 6 Jede Brotscheibe mit einer Traubenrispe und einer halbierten Feige belegen. Mit Honig beträufeln und zusätzlich mit wenig Thymian garnieren. Am besten noch lauwarm genießen.