



# Thymian-Feta-Baguette

Frisch aus Daniels Küche

---

**Kennt Ihr den wilden Wiesenthymian? Der Thym-Serpolet wächst in Frankreich an vielen Plätzen, so auch bei uns in der grossen Wiese vor dem Haus. Zur Blütezeit beinhalten seine Blätter mehr als 1% Thymol, auch sind die Blätter viel zarter und angenehmer im Mund als die des harten, struppigen Provence-Thymians.**

**Und bis ihr uns besucht und vielleicht einen Ableger mit nach hause nehmt (winterhart bis -30 Grad), verwenden wir ihn für unsere köstlichen Apero-Häppchen.**

1 frisches Baguette

200 gr Fetakäse

Olivenöl

frischer Wiesenthymian



1. Das Baguette in Scheiben schneiden und die Scheiben beidseitig leicht mit Olivenöl einpinseln.
2. Den Fetakäse 7-8mm Streifen schneiden und jeweils 2 Fetasticks auf eine Baguettescheibe legen.
3. Die belegten Baguettescheiben großzügig mit frischem Wiesenthymian bestreuen.
4. Im auf 200 Grad vorgeheiztem Ofen 6-8 Minuten goldbraun toasten. Aufpassen, dass der Thymian nicht komplett austrocknet.
5. Noch heiß , am besten auf dem Backblech, servieren.

Als eigenständige Apero-Häppchen, aber auch ideal zu Steinpilzcarpaccio oder Sardinen von der Plancha.