

## Μπρουσκέτες με κατσικίσιο τυρί, καρύδια και μέλι

/ [Επιστήμες](#),



Συνταγή Νένα

Ισχυρόγλου

Φωτογραφίες Γιώργος Δρακόπουλος

### Υλικά

16 λεπτές φέτες (ιδανικά, πάχους 1 εκ.) από 1 μακριά φραντζόλα ψωμιού (ή 8 μεγαλύτερες φέτες, κομμένες στη μέση)

250 γρ. κατσικίσιο τυρί τύπου σεβρ\*, κομματιασμένο (εναλλακτικά, χρησιμοποιούμε κατίκι)

1/4 φλιτζ. τσαγιού μέλι θυμαρίσιο

1/2 φλιτζ. τσαγιού καρύδια, χοντροκομμένα, ψημένα στο φούρνο στους 150° C για 12 λεπτά μέχρι να ροδίσουν

1 κοφτή κουτ. σούπας φυλλαράκια φρέσκου δεντρολίβανου ή μαντζουράνας, ψιλοκομμένα, ή 1 κουτ. γλυκού ξερά, τριμμένα ή κοπανισμένα στο γουδί ([περισσότερα...](#))