Rezept

Marinierte Ziegenkäse

Ein Rezept von Marinierte Ziegenkäse, am 28.04.2024

Zutaten

	1/2 Bio-Orange
1	Knoblauchzehe
	1/2 rote Chilischote
3 EL	Olivenöl
4	kleine Ziegenkäse (je etwa 40g)
2 Zweige	Thymian
1	Frühlingszwiebel
2 TL	Zitronensaft
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden, den Saft auspressen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Den Knoblauch schälen und mit der Orangenschale und dem Thymian sehr fein hacken.

2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Das Chilistück waschen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden.

3. Orangensaft mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren, die Orangenschalenmischung, Zwiebelringe und Chili untermischen, leicht salzen. Ziegenkäse in eine flache Form legen und mit der Marinade bedecken. Mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Schmeckt auf Blattsalat oder mit Brot oder Crackern.