Rezept

Ziegenkäse mit Äpfeln

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Äpfeln, am 28.04.2024

Zutaten

2	große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Cox Orange)
450 g	Ziegenkäserolle
5 EL	flüssiger Honig
2 EL	Zitronensaft
6 Zweige	Thymian
3 EL	Butter
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel quer in knapp 1 cm dicke Ringe schneiden und sofort mit Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Ziegenkäse in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Pfännchen damit einstreichen. In jedes Pfännchen 1 Apfelscheibe legen und mit Thymian bestreuen. Je 1 Scheibe Ziegenkäse darauflegen, mit Honig beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Im heißen Gerät 4 – 5 Min. überbacken, bis der Käse leicht zerlaufen und gebräunt ist.