Rezept

Gegrillter Ziegenkäse auf Tomaten

Ein Rezept von Gegrillter Ziegenkäse auf Tomaten, am 14.11.2026

Zutaten

4	große aromatische Tomaten
1	Knoblauchzehe
100 g	Frischkäse (16 % Fett)
	¼ TL Cayennepfeffer
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	½ Bund glatte Petersilie
2	Stiele Rosmarin
200 g	Ziegenfrischkäse
	1½ TL Akazienhonig
	Salz
40 g	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 220° (200° Umluft) vorheizen. Tomaten waschen, quer halbieren und aushöhlen. Mit der Schnittfläche nach unten abtropfen lassen. Rosmarin abbrausen und trockenschütteln. 4 Zweige abschneiden, vom Rest die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken (etwa 2 TL). Knoblauch schälen.

2. Ziegenkäse mit der Gabel zerdrücken, Knoblauch dazupressen, mit Frischkäse, Honig und gehacktem Rosmarin mischen, mit Cayenne, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Tomaten innen salzen und pfeffern, mit der Käsemischung füllen. In einer ofenfesten Form im Ofen (Mitte) 6-8 Min. backen.

3. Den Grill dazuschalten, Tomaten weitere 5-6 Min. grillen, bis sie weich sind und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

4. Inzwischen die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Die Tomaten damit bestreuen, mit Rosmarinzweigen dekorieren und heiß servieren. Dazu passt Ciabatta.