

Rezept

Gegrillter Ziegenkäse auf Tomaten

Ein Rezept von Gegrillter Ziegenkäse auf Tomaten, am 19.04.2024

Zutaten

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

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 Rosmarinzwiegen dekorieren und heiß servieren. Dazu passt Ciabatta.