

Rezept

Gemüse aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Trifle

Ein Rezept von Gemüse aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Trifle, am 09.05.2024

Zutaten

Für das Ziegenkäse-Trifle:

300 g Ziegenfrischkäse	100 g Naturjoghurt
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Bund Basilikum	8 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

Für das Ofengemüse:

5 EL Olivenöl	½ Bund Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 getrocknete Chilischote	1 1/2 EL grobes Meersalz (am besten Fleur de Sel)
1 große gelbe Paprikaschote	500 g grüner Spargel
2 Zucchini	1 dickes Bund dünne Frühlingszwiebeln
100 g Kirschtomaten	50 g Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 44 g F, 20 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Für das Ziegenkäse-Trifle den Frischkäse mit dem Joghurt in eine Schüssel geben, glatt rühren und leicht mit Salz und kräftig mit Pfeffer abschmecken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und bis auf einen kleinen Rest hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, dabei etwas Öl auffangen, und die Tomaten fein schneiden.
2. Die Ziegenkäse-Creme abwechselnd mit Tomaten und gehacktem Basilikum in vier kleine Gläschen oder in ein Glas schichten. Mit Basilikumblättern und Tomatenöl garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.
3. Für das Gemüse den Backofen auf 200° vorheizen. Eine große ofenfeste Form (z. B. Quicheform) mit 1 EL Öl auspinseln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen bzw. abstreifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Stiel der Chilischote abbrechen und die Kerne rausschütteln. Die Chili im Mörser oder mit den Fingern (dann mit Handschuhen) fein zerkrümeln und mit Kräutern, Knoblauch und dem Meersalz mischen. 2 TL Mischung zum Garnieren beiseitelegen.
4. Die Paprikaschote längs vierteln, putzen, waschen und quer in Streifen schneiden. Paprika mit einem Viertel der Kräutermischung würzen und in die Form legen, sodass der Boden zu einem Viertel bedeckt ist.

5. Die Spargelstangen waschen. Die holzigen Enden großzügig abscheiden. Die Stangen im unteren Drittel schälen, in 3-4 cm große Stücke schneiden, diese mit einem Viertel der Kräutermischung würzen und damit das freie Viertel des Formbodens neben den Paprikastreifen belegen.

6. Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Scheiben ebenfalls würzen und neben dem Spargel platzieren.

7. Die Frühlingszwiebeln von Wurzeln und unschönem Grün befreien, waschen, in spargelgroße Stücke teilen, mit restlicher Kräutermischung würzen und zum Schluss auf den restlichen freien Platz in der Form legen.

8. Die Kirschtomaten nach Belieben nur waschen oder mit kochendem Wasser überbrühen, etwas darin ziehen lassen, abschrecken und häuten. Kirschtomaten halbieren, leicht salzen und auf dem Gemüse verteilen.

9. Alles mit den Pinienkernen bestreuen und mit restlichem Öl beträufeln. Einen winzigen Schuss Wasser dazugeben und das Gemüse im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. nicht zu weich garen, dann herausnehmen, mit beiseitegelegter Kräutermischung bestreuen und mit dem Trifle servieren.