

Rezept

Gratinierter Ziegenkäse mit marinierter Paprika

Ein Rezept von Gratinierter Ziegenkäse mit marinierter Paprika, am 28.04.2025

Zutaten

100 g Zwiebeln	2 EL flüssiger Honig
3 EL Zitronensaft	8 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer
2 Stängel Basilikum	je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote (à 200 g)
150 g Ziegenkäserolle	30 g Walnüsse
25 g Semmelbrösel	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 882 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In eine Schüssel geben und mit Honig, Zitronensaft und 7 EL Öl verrühren, salzen und pfeffern. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und abzupfen. Blätter in feine Streifen schneiden und daruntermischen.
2. Die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen (2. Schiene von oben) bei 200° rösten, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. In eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Häuten und warm in die Marinade geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse in 4 Scheiben schneiden.
3. Die Walnüsse fein hacken. Ein Backblech leicht ölen und den Käse darauflegen. In einer Schüssel die Nüsse mit Semmelbröseln und dem restlichen Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Käse geben. Im Ofen (unterste Schiene) 8-10 Min. gratinieren und heiß zur marinierten Paprika servieren.