

Rezept

## Marinierte Ziegenkäse

Ein Rezept von Marinierte Ziegenkäse, am 15.12.2025

### Zutaten

1/2 Bio-Orange	2 Zweige Thymian
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Frühlingszwiebel
1/2 rote Chilischote	<b>2 TL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>4</b> kleine Ziegenkäse (je etwa 40g)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

### Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden, den Saft auspressen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Den Knoblauch schälen und mit der Orangenschale und dem Thymian sehr fein hacken.
2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Das Chilstück waschen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden.
3. Orangensaft mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren, die Orangenschalenmischung, Zwiebelringe und Chili untermischen, leicht salzen. Ziegenkäse in eine flache Form legen und mit der Marinade bedecken. Mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Schmeckt auf Blattsalat oder mit Brot oder Crackern.