

Rezept

Ofentomaten mit Honigkäse

Ein Rezept von Ofentomaten mit Honigkäse, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Cocktailtomaten	8 Zweige Thymian
Salz	schwarzer Pfeffer
6 EL Olivenöl	4 Ziegenfrischkäsetaler
½ EL flüssiger Honig	4 Stängel Basilikum
1 EL kleine schwarze Oliven (z. B. Taggiasca aus Ligurien)	1 EL milder Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine ofenfeste Form legen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen streifen und mit Salz und Pfeffer über die Tomaten streuen. Die Tomaten mit 4 EL Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Dann herausnehmen.
2. Die Backofentemperatur auf 250° erhöhen oder den Backofengrill anheizen. Die Käsetaler nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Den Honig mit 1 EL Olivenöl gut verrühren. (Bei Bedarf leicht erwärmen, damit der Honig sich auflöst.) Honigöl auf die Käsetaler streichen und diese im heißen Backofen 3-4 Min. backen oder grillen, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen etwas kleiner zupfen. Das Basilikum und die Oliven unter die gebackenen Tomaten mischen. Den Essig mit 1 EL Öl cremig schlagen und ebenfalls unterheben. Die Ofentomaten mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken und mit den Käsetalern auf vier Teller anrichten. Sofort servieren.