

Rezept

Pflaumen mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Pflaumen mit Ziegenkäse, am 09.06.2026

Zutaten

10 große rote Pflaumen	2 Schalotten
2 EL Aceto balsamico	2 TL getrocknete Rosmarinnadeln
2 EL Zucker	Salz
Pfeffer	300 g Ziegenweichkäserolle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Mit den Pflaumen vermengen und mit Balsamico, Rosmarin, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und 10 Min. durchziehen lassen.
2. Inzwischen Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Pflaumen und Käse auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Raclettegerät vorheizen. Je ca. 2 EL Pflaumen in die Pfännchen füllen und ca. 6 Min. backen. Mit 1 Scheibe Ziegenkäse belegen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.