

Rezept

Ziegenkäse mit Aprikosensalsa

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Aprikosensalsa, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Aprikosensalsa:

250 g Aprikosen	½ Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 getrocknete rote Chilischote
1 EL Olivenöl	1 TL Weißweinessig
4 EL Honig	1 TL Limettensaft
Salz	

Für den Ziegenkäse:

1 Zweig Rosmarin	300 g Ziegenkäserolle
-------------------------	------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 325 kcal, 19 g F, 13 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Für die Aprikosensalsa die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften klein würfeln. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Chilischote fein hacken.
2. In einem Topf ½ EL Öl erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Chili darin andünsten. Die Aprikosenwürfel hinzufügen und 5 Min. mitbraten, bis sie weich sind. Essig, 1 EL Honig und Limettensaft unterrühren, salzen und vom Herd nehmen.
3. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ziegenkäse in acht Scheiben schneiden und auf beiden Seiten anbraten, bis sie außen leicht gebräunt und innen weich sind.
4. Die Salsa mittig auf Teller setzen, nach Belieben 1 oder 2 Käsescheiben daneben setzen. Restlichen Honig mit dem Rosmarin in der Pfanne einmal aufkochen lassen. Mit einem Löffel über und neben den Käse träufeln. Dazu passt Baguette.