

Rezept

Ziegenkäse mit Orangenhonig

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Orangenhonig, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 Bio-Orange | 2 Zweige Thymian |
| 50 g Honig | 1 TL Zitronensaft |
| 4 kleine Ziegenfrischkäse (je etwa 40 g, z. B. Picandou) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden (oder gleich mit dem Zestenreißer abschälen). 1/2 Orange auspressen. Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen.

2. Den Honig mit dem Thymian, dem Orangen- und dem Zitronensaft in einen kleinen Topf füllen und leicht erwärmen. Orangenschale untermischen. Ziegenkäse auf Tellern verteilen und jeweils etwas vom Honig darüberlöffeln. Gleich auf den Tisch stellen.