

Rezept

Ziegenkäse mit Zwiebel-Chutney

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Zwiebel-Chutney, am 28.06.2026

Zutaten

2 Bund Frühlingszwiebeln	80 g getrocknete Aprikosen
30 g frischer Ingwer	1 frische rote Chilischote
2 EL Olivenöl	2 - 3 EL brauner Zucker
3 ½ EL Apfelbalsamessig	Salz
frisch gemahlener grüner Pfeffer	50 g Babyleaves (zarte Blattsalate)
schwarzer Pfeffer	2 EL Walnussöl
8 Scheiben Ziegenfrischkäse (à 25 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Weiße und hellgrüne Teile würfeln, dunkelgrüne in feine Ringe schneiden. Aprikosen fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln.
2. Die Zwiebelwürfel im Öl glasig andünsten. Aprikosen, Ingwer und Chili dazugeben und 1 - 2 Min. bei etwas größerer Hitze unter Rühren braten. 1 EL Zucker darüberstreuen, alles unter Rühren karamellisieren lassen und mit 3 EL Essig ablöschen. Alles umrühren und zugedeckt bei kleiner Hitze 8 - 10 Min. köcheln lassen. das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zwiebelringe untermischen. (Es schmeckt warm, lauwarm und kalt.)
3. Babyleaves verlesen, waschen und trocken schleudern. Auf Tellern anrichten. Übrigen Essig mit 1 Prise Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Walnussöl nach und nach unterschlagen.
4. Die Käsescheiben pfeffern, dabei den Pfeffer mit dem flachen Messerrücken in den Käse drücken. Käse dünn, aber gleichmäßig mit übrigem Zucker bestreuen, sodass der Pfeffer ganz bedeckt ist. Mit dem Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren. Die Käsescheiben sofort neben den Salat setzen, das Dressing über den Salat träufeln. Mit dem Chutney anrichten und sofort servieren.