

## Rezept

# Ziegenkäsenocken mit Peperoni-Marmelade – türkische Meze

Ein Rezept von Ziegenkäsenocken mit Peperoni-Marmelade – türkische Meze, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> kleine ballonförmige rote Peperonischoten	<b>2</b> milde rote Spitzpaprikaschoten
<b>500 g</b> Zucker	<b>¼ l</b> Apfelsaft
<b>5 EL</b> Essig	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>100 g</b> Tulum Peyniri (krümeliger Schafs- und / oder Ziegenkäse)	<b>100 g</b> griech. Naturjoghurt (10 %)
Salz	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
	Berg-Oregano zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Für die Peperoni-Marmelade den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Peperoni- und Paprikaschoten waschen und trocken tupfen, auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. garen (sie sollen nicht braun werden). Die Schoten vom Blech nehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Die Schoten häuten und von Stielansätzen und Kernen befreien.
2. Die Peperoni und Paprika in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker in einen Topf geben. Den Apfelsaft hinzufügen, alles aufkochen und ca. 30 Min. leicht sprudelnd kochen.
3. Einen Teller in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen. In einem kleinen Topf reichlich Wasser aufkochen, den Essig dazugeben und 2 Schraubgläser (à ca. 200 ml Inhalt) und die Deckel darin 3 Min. auskochen. Gläser und Deckel herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
4. Auf den kalten Teller 1 Tropfen Marmelade geben. Verläuft der Tropfen beim Neigen des Tellers nur wenig, ist die Marmelade fertig. Bleibt er flüssig, die Marmelade weitere 5 Min. köcheln und die Gelierprobe wiederholen.
5. Etwa 6 EL Marmelade beiseitestellen, die restliche Marmelade heiß in die Gläser füllen, sofort mit den Deckeln verschließen und umgedreht abkühlen lassen. Die Marmelade an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.
6. Für die Ziegenkäsenocken beide Käsesorten fein zerkrümeln und mit dem Joghurt verrühren. Den Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse zur Käsecreme drücken und unterrühren. Die Creme mit Salz abschmecken. Von der Creme mit einem nassen Esslöffel sechs Nocken abstechen und auf Teller setzen. Jeweils 1 EL Peperoni-Marmelade darauf verteilen und mit Kräuterblättern garnieren.