

## Rezept

# Ziegenkäse mit Äpfeln

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Äpfeln, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Cox Orange)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>450 g</b> Ziegenkäserolle	<b>6 Zweige</b> Thymian
<b>5 EL</b> flüssiger Honig	<b>3 EL</b> Butter
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel quer in knapp 1 cm dicke Ringe schneiden und sofort mit Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Ziegenkäse in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Pfännchen damit einstreichen. In jedes Pfännchen 1 Apfelscheibe legen und mit Thymian bestreuen. Je 1 Scheibe Ziegenkäse darauflegen, mit Honig beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Im heißen Gerät 4 – 5 Min. überbacken, bis der Käse leicht zerlaufen und gebräunt ist.