



Timon Voigt

Überbackener Ziegenkäse mit geschmorten Cherrytomaten und mariniertem Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

200 g Ziegenweikkäse-Rolle
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 EL Waldhonig
2 Prisen Zucker
2 EL Olivenöl
½ TL Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl bestreichen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ziegenkäse in gleich große Scheiben schneiden und mit Honig und Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

Für die geschmorten Tomaten:

1 Rispe Cherrytomaten

Tomaten waschen, an der Rispe lassen und in einer Pfanne mit Öl leicht schmoren.

Für den marinierten Rucolasalat:

100 g Rucola
1 TL Dijonsenf
1 TL Waldhonig
2 EL Olivenöl
1 EL dunkler Balsamico
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dijonsenf mit Waldhonig, Essig und Öl vermengen bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen, trockenschleudern und von Enden befreien. Dressing darüber geben, vermengen und etwas ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.