

Warmer Ziegenkäse auf Rucola

Warmer Ziegenkäse auf Rucola

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [21.8.2019](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 12 Personen:

24 Scheiben Ziegenkäse
12 Hand voll Rucolablätter
12 EL Honig flüssig
12 Zweige Thymian frisch
Pul Biber oder andere Chilimischung
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Crema di Balsamico
Frisches Baguette (oder Nussbrot)

Zubereitung

- 1 Käse in eine kleine Auflaufform geben und mit den gezupften Thymianblättern, dem Pul Biber und dem Honig beträufeln. Das Ganze geht für 10min bei 180 ° in den Backofen.
- 2 In der Zwischenzeit den Rucola waschen und auf Tellern anrichten. Mit Olivenöl und Crema di Balsamico beträufeln.
- 3 Warmen Ziegenkäse auf dem Rucola anrichten. Nach Wunsch salzen und pfeffern. Dazu schmeckt frisches Baguette.