



Anis-Honig-Ziegenkäse aus dem Ofen

Zutaten (4 Portionen)

2	frische Rote Bete
6 EL	Olivenöl
	Salz
	bunter grob geschroteter Pfeffer
1	Orange
3 TL	Honig
250 g	Ziegenkäserolle
einige	Thymianblättchen
0.25-0.5 TL	Anis, gemahlen

Zubereitung

1

Rote Bete schälen, in circa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden, in 2 Esslöffel erhitztem Öl anbraten und abgedeckt circa 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2

Für die Vinaigrette Orange auspressen, den Saft mit 2 Esslöffeln Öl und 1 Teelöffel Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3

Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Restliches Öl, Thymian, übrigen Honig und Anis verrühren, den Ziegenkäse damit beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) circa 5 Minuten überbacken.

4

Rote Bete dekorativ auf Teller verteilen. Ziegenkäse darauf anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und servieren. Dazu schmecken ausgestochene Toaststerne.

URL: https://filiale.kaufland.de/rezepte/rezeptsuche/rezept.anis-honig-ziegenkaese-ofen.r_id=DE_5901.html