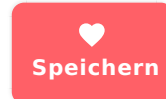


... > Menüart > Vorspeisen > Warm

Tomaten-Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse



★★★★☆ 4.41 (15 Bewertungen)

💬 15 Kommentare

🕒 20 Min. 📊 simpel 📅 29.06.2012 📄 119 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

4 Stück(e) Käse, kleine runde Ziegenkäse oder 4 Scheiben Ziegenrolle

4 große Tomate(n), fleischige

1 Bund Basilikum

2 EL Oliven, schwarze, ohne Stein

2 TL Honig

2 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
119	2,69 g	8,51 g	7,28 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Ziegenkäse im Ofen 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in dünne Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf einem Teller anrichten. Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Oliven hacken. Beides auf den Tomaten verteilen.

Honig mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen. Das Öl unterschlagen. Das Dressing auf den Tomaten verteilen.

Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und auf den Tomaten anrichten.

Mit Pfeffer aus der Mühle garnieren

Rezept von

[schnurzelchen-aus-Landes](#)

Weitere Rezepte von schnurzelchen-aus-Landes

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

25.05.2020 19:56

Eckez2410

Jam jam.

Hatten noch Rucola dazu.

Da ich nur Ziegenfrischkäse hatte, wurde der kalt darüber gebröselt.

Das gibt es die Woche nochmal :)

Antworten

18.08.2018 10:14

ProseccoLA

Danke für dieses tolle Rezept! Es klingt gar nicht spannend, aber die Kombination schmeckt super! Ich habe rote und schwarze Tomaten aus dem eigenen Garten genommen. Kann mir dieses Gericht auch sehr gut als Vorspeise vorstellen..

Foto lade och auch gleich noch hoch.

Antworten

05.09.2013 23:01

gabipan

Hallo!

Da ich nur Ziegenfrischkäse bekommen konnte, habe ich das Carpaccio mit diesem zubereitet und auch uns hat es sehr gut geschmeckt - die Oliven habe ich allerdings "vergessen" ;-)

LG Gabi

Antworten

01.09.2013 20:49

kathy1409

Hallo Sonja

Ich hab auch in der Testecke nachgelesen und konnte nicht umhin, das Rezept auszuprobieren....ich liebe Tomaten und Ziegenkäse.

Der 1 Versuch war mit Ziegengouda: war klasse und ich hätte nicht gedacht dasm an das noch toppen kann....aber...

Beim 2 Anlauf hab ich es im Original gemacht und was soll ich sagen: Geil...dieser lauwarne Ziegenkäsetaler...boah....unbeschreiblich.....

Vielen, vielen Dank für das tolle Rezept

Grüße von Kathy

Antworten

01.09.2013 20:59

schnurzelchen-aus-Landes

Hallo Kathy

vielen dank für das Lob, Wir mögen das auch immer wieder gerne, grade jetzt im Moment, wo die Tomaten so aromatisch sind.

LG
Sonja

Antworten

08.08.2013 19:58

Hanka78

Hallo,

bei mir gab es heute das halbe Rezept als Abendessen. Ich habe nur Ziegenfrischkäse bekommen, den im Ofen geschmolzen und drüber geträufelt. Es hat mir super gut geschmeckt!

LG Hanka

Antworten

04.08.2013 17:29

mima53

Liebe Sonja,

auch mich hat dieses Tomaten-Carpaccio begeistert, hier harmonieren alle Zutaten sehr gut, ich hatte keinen Ziegenkäse, dafür einen sehr feinen Schafskäse und davon habe ich aber gleich mehr genommen – bei mir war es ein leichtes Abendessen uns sehr lecker

ein Bildchen ist unterwegs

liebe Grüße Mima

Antworten

04.08.2013 18:09

schnurzelchen-aus-Landes

Hallo liebe mima

schön, daß Dir das Rezept auch gut gefallen hat. Wir mögen es bei diesen Temperaturen sehr gerne als kleine Mahlzeit.
Und mit Schafskäse kann ich es mir auch sehr lecker vorstellen.

LG
Sonja

Antworten

07.09.2012 10:40

balke

Hallo Sonja,
danke für das schöne Rezept, es hat uns sehr gut geschmeckt.
Der Käse hervorragend so aus dem Backofen, ebenfalls das fruchtige Dressing dazu.
Foto folgt, von mir volle Punktzahl !

LG. Bri

Antworten

07.09.2012 10:43

schnurzelchen-aus-Landes

Hallo Bri,

vielen Dank für die Bewertung, und schön, daß es euch geschmeckt hat.
Es ist eines unserer Lieblingsommeressen.

Liebe Grüße
Sonja

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

aprikosentorten rezepte, buchweizenpfannkuchen rezepte, gurkensud rezepte,
joghurtsahne rezepte, kondensmilch rezepte, putenbraten rezepte, schneegestöber
rezepte, soljanka rezepte, toastbrot rezepte, zahlenkuchen rezepte