

... > Spezielles > Ernährungskonzepte > Vegetarisch

# Überbackener Balkankäse mit Honigsauce



1/1 unknown-0ec3be9c4a28b82a461432df09a407b9

Druck   Teilen   Speichern

★★★★☆ 3.33 (1 Bewertungen)

Kommentare

20 Min.   simpel   28.11.2019   500 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

**Gebackener Schafskäse nach mediterraner Art**  
★★★★☆

**Gebackener Camembert an Honig-Senf...**  
★★★★☆

**Gebackener Schafskäse**  
★★★★☆

**Gebratener Schafskäse im Speckmantel a...**  
★★★★☆

**Überbackter Ziegenkäse Honigsau...**  
★★★★☆

---

## Zutaten

2



Portionen

1 Pck. Käse (Balkankäse)

1 großer Apfel

2 EL, gehäuft Mandelblättchen

etwas Salat, z. B. Rucola, einige Blätter davon

2 EL Honig

1 TL Balsamico

1 TL Butter

---

## Zubereitungstipps



**5 Tipps: So bleibt dein Salat knackig**



**Butter schmelzen und klären**



**Croissant-Apfel-Auflauf**



**Käse würfeln, schneiden, hobeln**



**Mandeln & Pinienkerne vollere**

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Den Balkankäse in der Dicke halbieren, dann vierteln.

Die Mandelblättchen unter Rühren in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Apfel in vier große Scheiben mit ca. 1,5 cm Dicke schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben auf Backpapier legen und jeweils ein Stück Balkankäse obendrauf verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken, bis der Käse schön goldgelb ist.

Den Salat waschen und die Blätter auf Portionstellern anrichten. Die überbackenen Apfelscheiben auf den Salat setzen.

Honig, Butter und Balsamico in die noch warme Pfanne mit den gerösteten Mandeln geben und verrühren. Die Sauce über den Käse gießen und servieren.

Pro Portion 500 kcal

Vorspeise

Backen

Vegetarisch

warm

einfach

Snack

Käse

Frucht

## Rezept von



Gelöschter Nutzer

---

---

## Tipps & Trends

### **Käsige Rezeptideen -...**

13 Rezepte mit  
ganz viel...

### **Balsamico - die italienische...**

Warum wir  
Balsamicoessig...

### **Vielfältige Snacks zum Wein**

Von Bruschetta  
und Grissini bis h...

### **Ziegenkäse: aromatischer...**

Vielfältige  
Varianten vom...

### **Das beste Kartoffelg**

Der leckere  
Klassiker m

---

## Video Empfehlungen

Lammkoteletts

Balsamico-Senf-

Überbackener

Rosmarin-

Vegetaris

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

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**

[bienenstich rezepte](#), [chicoree rezepte](#), [hänchenbrust rezepte](#), [lavakuchen rezepte](#),  
[makrele rezepte](#), [pakchoi rezepte](#), [riesengarnelen rezepte](#), [salatgurken rezepte](#), [tomate rezepte](#),  
[überbackeneschnitzel rezepte](#)