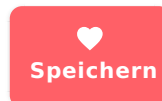


... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte

Knuspriger Ziegenkäse



★★★★☆ 4.54 (94 Bewertungen)

💬 56 Kommentare

🕒 20 Min.

📊 simpel

📅 15.05.2006

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

200 g Ziegenfrischkäse (Rolle)

2 EL Rosmarin

2 TL Honig

4 EL Nüsse, gemischt oder Studentenfutter ohne Rosinen)

5 ¼ TL Chili - Flocken

1 EL Aceto balsamico

2 EL Öl (Walnussöl)

etwas Meersalz

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Ziegenkäserolle in 4 Scheiben schneiden und auf 2 feuerfeste Teller setzen. Rosmarin grob hacken und darüber streuen. Mit dem Honig beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 250° Grad auf zweiter Schiene von oben ca. 4 bis 5 Min. überbacken (Umluft nicht empfehlenswert). Nüsse bzw. Studentenfutter grob hacken. Nach 2 Min. über die Käsescheiben streuen und mitbacken. Chiliflocken, Öl und Aceto Balsamico verschlagen. Die Käsescheiben mit etwas grobem Meersalz bestreut in der Sauce servieren.

Dazu passt in Rosmarinbutter geröstetes Rosinenbrot.

Rezept von

BOCUSINE

Weitere Rezepte von BOCUSINE

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.06.2020 12:52

Litschi71

Apart!

[Antworten](#)

23.02.2020 11:53

fusselfu

Das war göttlich. Danke für das schöne Rezept.

[Antworten](#)

15.07.2018 04:54

MM-FF

sehr sehr fein , 5 Sterne

Antworten

06.02.2018 18:43

Tatjana-Bauer

super und schnell!!

Antworten

23.11.2017 16:59

Thea75

Einfach nur unglaublich lecker!!! Hatten einen Rucola Salat dazu, passt perfekt...

Antworten

15.02.2009 20:17

montinelli

Ein sehr leckeres Rezept. Der süsse Honig mit den scharfen Chiliflocken und dazu noch der Balsamico macht das Ganze sehr raffiniert, ein Feldsalat dazu - ein wunderbar leichtes Abendessen.

Antworten

28.07.2008 18:45

Knoblauch84

echt ein genial leckeres Rezept!
konnte den Ziegenkäse eigentlich gar nicht mehr sehen, weil wir sooo viel davon

hatten, aber mit dem Rezept schmeckt er spitze, da hätt ich dann glatt gern noch mehr Ziegenkäse daheim gehabt ;0)

Hab für das Dressing zu einem Drittel Erdnussöl genommen und den Rest mit Sonnenblumenöl - schmeckt auch toll.

Danke für das Rezept

Antworten

14.09.2007 17:29

WestfaleInBaden

Was ich eben vergesse habe: Wir haben die Chile-Flocken weggelassen, da uns 5 TL viel zu viel erschienen. Stattdessen haben wir einfach etwas Cayenne-Pfeffer genommen - der hat mit seinem Eigengeschmack noch eine leckere Note reingebracht und war doch nicht zu scharf.

Antworten

14.09.2007 17:24

WestfaleInBaden

Ein super leckeres Rezept! Und es geht auch schön schnell - die spontanen Gäste können hiermit aufs beste verwöhnt werden!

Antworten

28.03.2007 11:53

asheinrich

Hallo, ich hab mich extra angemeldet um hier meinen Kommentar zu dem absolut megageilen Ziegenkäse abzugeben! Das Rezept ist perfekt! Die Soße war uns beim ersten mal zu wenig.

Also mein Tipp: Mehr Balsamico-Soße machen und mit Baguette genussvoll schlemmen und titschen bis nix mehr drin ist ... hmm!!! Vielen Dank für das geniale Rezept!!!

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

[barmi rezepte](#), [hirschbraten rezepte](#), [kartoffelgratin rezepte](#), [linsencurrysuppe rezepte](#), [partybrot rezepte](#), [pflaumeneis rezepte](#), [sandtaler rezepte](#), [scholle rezepte](#), [wokgemüse](#)

