



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Gegrillter Hofziegenfrischkäse mit Rosmarin

Das braucht man für 2 Personen

400 g Tomaten
2 kleine Ziegenfrischkäse (à 50 g)
2 EL Olivenöl
2 TL Rosmarin (fein gehackt)
Salz, Pfeffer
Baguette

Und so wird's gemacht:

Backofengrill vorheizen. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, kalt abspülen, häuten, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenfruchtfleisch auf 2 feuerfeste Förmchen verteilen.

Je 1 Ziegenfrischkäse darauflegen, mit je 1 EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 TL Rosmarin bestreuen, salzen und pfeffern. Alles unter dem vorgeheizten Grill hellbraun überbacken und mit Baguette servieren.

*Und als feine Beilage zu Gemüse, Fleisch und Fisch vom Grill gibt es **Kartoffelsalat mit Hofweichkäse**: Für 2 Personen 500 g festkochende Kartoffeln waschen, mit Schale in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen, kurz abkühlen lassen. Kartoffeln pellen, quer in ca. ½ cm dicke Scheibchen schneiden, in eine Schüssel geben. 80 ml herben Cidre (Apfelwein) und je 2 EL Olivenöl und Balsamico bianco in einem kleinen Topf einmal aufkochen, über die Kartoffeln geben, alles gut vermischen und kurz durchziehen lassen. 100 g Hofweichkäse (ohne Rinde) in kleine Würfel schneiden, unter die warmen Kartoffeln mischen. Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreut anrichten.*