

Ziegenkäse mit Rosmarin-Orangen-Honig

Zubereitungsdauer: 35 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise).

Zutaten

3 St. Orangen unbehandelt
1 großer Zweig Rosmarin
3 EL Honig
12 St. kleine Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Die Rosmarin-Zweige waschen und dann trockentupfen. Die Nadeln von den Zweigen streifen, etwa 2 Essl. und diese dann fein hacken.

Die Schale einer Orange mit einer Küchenreibe fein abreiben. Die Orangen auspressen, den Saft zum Kochen bringen und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen (Dauer: 8 bis 10 Minuten).

Dann den Topf vom Feuer nehmen und 3 Esslöffel Honig in dem heißen Saft auflösen lassen. Den gehackten Rosmarin sowie die abgeriebene Schale der Orange in den Orangenhonig geben. Wieder auf die noch warme Herdplatte stellen, bzw. nochmal aufs Feuer geben und heiß werden lassen, ohne dass es anfängt zu kochen.

Den Ziegenkäse auf etwas Salat oder Wildkräutern anrichten und die warme Orangensauce über die Käse gießen. Mit geröstetem Brot servieren.