

Überbackener Ziegenkäse mit Kräutern

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 0m

• **Zubereitungszeit:** 5m

• **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Mal wieder nicht zum Einkaufen gekommen? Hier der beliebte französische Klassiker

Zutaten

- 4 Portionen französischer Ziegenkäse à 150 g (z. B. Chavroux)
- 4 El Bio Honig
- Frische, gehackte Kräuter wie: Thymian, Oregano, Schnittlauch, Petersilie, etwas Bohnenkraut
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 El Sauerkirschkonfitür

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ziegenkäse in eine Auflaufform setzen und frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Jeweils 1 Tl der Kräutermischung drauf häufeln und 1 El Honig darüber träufeln.

Schritt2

Ab in den vorgeheizten Ofen und in der obersten Schiene 4 - 5 min. bei 180 ° C überbacken.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Mit einem Löffel Sauerkirsch Konfitüre und geröstetem Baguette oder Ciabatta Brot zu Tisch geben.

Schritt5

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackener-ziegenkaese-mit-kraeutern/>