



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Überbackener Ziegenkäse

Zutaten für 5 Personen:	
5 Ziegenfrischkäse	Kräuter der Provence
4 reife Tomaten	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Schälen sie die Tomaten (kurz in kochendes Wasser tauchen) und schneiden die komplett in kleine Würfel und verteilen das Fruchtfleisch in feuerfeste Förmchen. Geben Sie in jedes Förmchen einen Ziegenfrischkäse und würzen mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Bestreuen Sie den Ziegenfrischkäse mit Kräutern der Provence und träufeln Olivenöl drüber.

Backen Sie den Ziegenfrischkäse 10 Minuten bei 160° und servieren den schön heiß.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer