

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

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.