



## Ziegenkäse mit Chili-Honig Zitronenpfeffer Marinade

### Zutaten:

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 Scheibe Ziegenrolle                         | etwas Chiliflocken   |
| 1 EL Honig                                    | 1 Prise Fleur de Sel |
| 1 TL Zitronenpfeffer od.<br>Premium Mischung. | 2 EL Zitronensaft    |
|   | ca 3 EL Olivenöl     |

Ziegenkäse in eine feuerfeste Form geben. Den Ofen (Grill) vorheizen, alle restlichen Zutaten miteinander vermischen und über den Ziegenkäse streichen. Ab in den Ofen und ca 15 Min., je nach Hitze, schön goldbraun backen lassen. Immer mal wieder mit der Marinade betreuflern. Wenn der Käse richtig durchgebacken ist, auf ein paar Salatblättern anrichten und mit Baguette servieren. Dazu passt super ein trockener Weißwein. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.



ANTJE WIECH

best of  
Salt & Pfeffer

