

# Tomaten-Marmelade mit Ziegenkäse

## Für zwei Personen

200 g Ziegenkäserolle	400 g Cocktailtomaten	1 Schalotte
2 rote Chilischoten	50 g Pinienkerne	4 EL Tomatenmark
5 EL Zucker	Butter, Salz	

Die Cocktailtomaten waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die Schalotte abziehen und fein würfeln, die Chilischoten waschen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Eine Kasserolle mit etwas Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend die Tomaten und die Chili hinzugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne rösten. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und alles zusammen mit der Tomatenmarmelade anrichten.

Sabine Löbig am 12. Juli 2013