

# Ziegenkäse mit Cherrytomaten und Rucola-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Ziegenkäse:

|                             |                  |                  |
|-----------------------------|------------------|------------------|
| 200 g Ziegenweichkäse-Rolle | 1 Zweig Rosmarin | 2 Zweige Thymian |
| 2 EL Waldhonig              | 2 Prisen Zucker  | 2 EL Olivenöl    |
| $\frac{1}{2}$ TL Meersalz   | Pfeffer          |                  |

### Für die Tomaten:

1 Rispe Cherrytomaten

### Für den Rucolasalat:

|               |                        |                |
|---------------|------------------------|----------------|
| 100 g Rucola  | 1 TL Dijonsenf         | 1 TL Waldhonig |
| 2 EL Olivenöl | 1 EL dunkler Balsamico | Salz           |
| Pfeffer       |                        |                |

### Für den Ziegenkäse:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl bestreichen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ziegenkäse in gleich große Scheiben schneiden und mit Honig und Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

### Für die geschmorten Tomaten:

Tomaten waschen, an der Rispe lassen und in einer Pfanne mit Öl leicht schmoren.

### Für den marinierten Rucolasalat:

Dijonsenf mit Waldhonig, Essig und Öl vermengen bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen, trockenschleudern und von Enden befreien. Dressing darüber geben, vermengen und etwas ziehen lassen.

Timon Voigt am 25. Oktober 2022