

Gebratener Manchego-Käse mit Zwiebel-Marmelade

Für 4 Personen

10 rote Zwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl	1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian	Salz	1 Prise Zucker
2 EL Himbeeressig	2 EL Rübensirup	2 EL Sojasauce
300 g Manchego	3 EL Mehl	1 EL Butterschmalz
1 kleines Baguette	grüne und rote Trauben	

Die Zwiebeln schälen halbieren und in Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl mit einem Lorbeerblatt und einigen Zweigen Thymian weich dünsten mit Salz und Zucker würzen. Essig, Rübensirup und Sojasauce zugeben und einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Manchego in mundgerechte Stücke schneiden, in Mehl wenden und in Butterschmalz braten. Von dem Baguette längs einige dünne, lange Scheiben schneiden und toasten. Die Trauben halbieren und entkernen. Käsewürfel mit Zwiebelmarmelade, Baguette und Trauben anrichten.

Jacqueline Amirfallah 27. Februar 2013