

# Gebackener Schafskäse mit Tomaten-Kresse-Salat

## Für vier Portionen

400 g fester Schafskäse	2 Stiele Rosmarin	2 EL Honig
2 EL Olivenöl	1 Zitrone	Tabasco
Salz, Pfeffer	500 g bunte Tomatenmischung	1 rote Zwiebel
1 Beet Gartenkresse	3 EL Aceto Balsamico	3 EL Olivenöl
1 TL Honig		

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schafskäse in vier Scheiben schneiden und in kleine Auflaufformen legen. Rosmarinnadeln abzupfen und klein hacken. Zusammen mit dem Honig, Olivenöl, einem Esslöffel Zitronensaft, etwas Tabasco, Salz und Pfeffer verrühren. Den Schafskäse damit beträufeln und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Tomaten waschen und je nach Größe in Viertel oder in kleinere Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Beides in einer Schüssel mischen. Balsamico, Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensalat damit marinieren.

Zum Anrichten den Salat auf Tellern verteilen. Kresse mit einer Schere abschneiden und auf den Salat streuen. Je einen gebackenen Schafskäse dazu servieren.

Horst Lichter am 25. Juli 2015