

# Marinierter Ziegenkäse mit Lavendel und Ibérico-Schinken

## Für 4 Personen

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Zucchini
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
8 EL Weißwein	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Meersalz, weißer Pfeffer
4 Scheiben Ziegenfrischkäse	8 Scheiben Ibérico-Schinken	1 Packung Kantaifi-Teig
4 EL Olivenöl	Lavendel	

Die Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und würfeln. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Das Gemüse und die Schalotten in Olivenöl dünsten. Mit Tomatenmark und Weißwein verfeinern. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Ziegenkäserand mit Schinken umwickeln und diesen wieder mit dem Kantaifi-Teig umwickeln. Auf ein eingefettetes Backblech setzen und 10 Minuten backen.

Etwas Gemüse auf einen Teller geben, darauf den Ziegenkäse setzen und mit Olivenöl und Lavendel dekorieren.

Christian Henze am 31. Mai 2019