

Ziegenkäse mit mariniertem Gemüse

Für 4 Personen

4 türkische Spitzpaprika (hell)	5 EL Olivenöl	2 Tomaten
Salz	1 Prise Zucker	Pfeffer
2 Salatherzen	30 g Rucola	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 kleine Auberginen	2 kleine Zucchini
2 EL Balsamico	2 EL Kapernäpfel	4 Ziegenfrischkäsetaler á ca. 40 g
1 EL brauner Rohrzucker	2 EL schwarze Oliven	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Spitzpaprika halbieren, entkernen und von den Schneidewänden befreien. Paprika auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln und so lange im Backofen schmoren, bis die Haut Blasen wirft. Dann die Schoten herausnehmen und häuten.

Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze stellen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und entkernen.

Tomatenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz, Zucker und Pfeffer bestreuen und mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln. Dann für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Salatherzen in Blätter zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Rucola abbrausen, trocken schütteln.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Auberginen und Zucchini waschen. Auberginen in dünne Scheiben schneiden, Zucchini vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginen und Zucchini mit dem Rosmarin und Thymian darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Balsamico mit einem Spritzer Olivenöl vermischen. Kapernäpfel halbieren.

Die Käsefrischtaler mit dem braunen Zucker betreuen und mit einem Küchen- Bunsenbrenner leicht karamellisieren.

Ali Güngörmüs am 31. Juli 2017