

Honigkuchen mit Ziegenfrischkäse und Rotweinzwiebeln

Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g rote Zwiebeln
- 180 ml Rotwein
- 50 ml Olivenöl
- etwas Rotwein-Essig
- 1 Schalotte
- 20 g getrocknete Tomaten
- 50 g schwarze Oliven
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 100 g holländischer Honigkuchen
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin circa 5 Minuten glasig andünsten. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und etwa 10 Minuten weich schmoren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte schälen und fein würfeln. Oliven und Tomaten fein hacken. Alles mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Honigkuchen in Scheiben schneiden und pro Portion mit einem Servierring kreisförmig ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Honigkuchen darin pro Seite etwa 2 Minuten anbraten. Auf Teller setzen und die Käsecreme mit Hilfe von 2 Esslöffeln darauf anrichten. Mit Rotweinzwiebeln toppen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 05.07.2024

Koch/Köchin: Leon Mathäa

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen