



Rotkohlsteak mit Ziegenfrischkäse überbacken

Zutaten

für 2 Personen

- 350 g Rotkohl
- 150 g Ziegenkäse
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 EL Ahornsirup (alternativ: Apfelsirup oder Honig)
- 2 EL Schinkenwürfel oder gebratener Räuchertofu in Würfel
- frischen Koriander oder Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Besonderes Zubehör

Keins

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

20 Minuten
30 Minuten Backzeit
5 Minuten Anbratzeit



Zubereitung

Den Rotkohl in dicke (ca. 1 cm) Scheiben schneiden. Auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in eine kleine Schüssel geben. Zitronensaft und Knoblauch zugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohlscheiben mit der Marinade bestreichen. Bei 160°C für 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und Ziegenkäse auf den Rotkohlsteaks verteilen. Ahornsirup darüber träufeln und weitere 5 Min. backen, bis der Ziegenkäse leicht bräunlich wird.

Währenddessen Schinkenwürfel bzw. Tofuwürfel bei mittlerer bis hoher Hitze knusprig braten. Koriander grob hacken. Rotkohlsteaks mit Schinkenwürfeln und Koriander servieren.

Guten Appetit!