

# Überbackener Ziegenfrischkäse - Robiola di capra

28.06.2015 13:20

## Zutaten 4 Personen

2 EL Pinienkerne

2 säuerliche Äpfel

4 Scheiben Ziegenrobiola, ca. 1 cm

etwas Rucola oder Feldsalat

etwas Butter für die Form

Für die Sauce:

1 EL Butter

½ EL sehr guten Aceto Balsamico  
(Farmacia oro)

1 EL Akazienhonig

## Zubereitung

1. Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen (evtl. zum Schluss kurz auf Grillfunktion umschalten).
2. Pinienkerne unter ständigem Rühren in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Äpfel in vier ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse mit einem Messer entfernen.
3. Eine backofenfeste Form mit Butter ausfetten und Apfelscheiben hineinlegen. Jeweils eine Scheibe Robiola darauflegen und das Ganze für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse schön goldgelb ist.
4. In der Zwischenzeit Rucola oder Feldsalat waschen und auf Tellern anrichten. Die mit Käse überbackenen Apfelscheiben auf den Salat geben und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.
5. Honig, Butter und Aceto Balsamico in einer Sauciere vermengen und erwärmen. Sauce über den Käse träufeln und den Salat servieren.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!