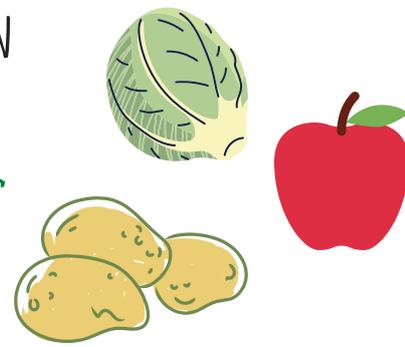


SPITZKOHL MIT ZIEGENKÄSE UND KARTOFFELN AUS DEM OFEN



Zutaten für 4 Personen:

8 mittelgroße Kartoffeln
1 Spitzkohl
2 Äpfel
2 TL Apfelessig
600 g Ziegenkäserolle
50 g Walnusskerne
Thymian
3-4 TL flüssiger Honig
Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer (frisch
gemahlen)

Zubereitung:

Die Kartoffeln säubern und mit Schale in gesalzenem Wasser gar kochen. Dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Spitzkohl waschen, evtl. bei Bedarf die äußeren Blätter entfernen. Dann in Scheiben schneiden (ca. 2 cm dick) und mit Olivenöl auf allen Seiten einpinseln. Diese dann auf ein Backblech, das mit Backpapier belegt ist und ebenfalls mit Öl eingefettet ist, auslegen. Dann für 10 Minuten in den Ofen schieben. Vorsichtig die Spitzkohlscheiben wenden und für weitere 10 Minuten im Ofen rösten. Währenddessen den Apfel waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei das Kerngehäuse entfernen. Auch die Apfelscheiben werden wieder mit Öl bepinselt und dann auf die Kohlscheiben gelegt und weitere 5 Minuten gebacken. Alles aus dem Ofen nehmen und den in 2 cm dicke Scheiben geschnittenen Ziegenkäse auf den Apfel obendrauf legen. Mit den Walnüssen und dem Thymian bestreuen und zum Schluss mit Honig benetzen. Die gekochten Kartoffeln werden neben die Türrchen gelegt und mit einer Gabel plattgedrückt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Öl beträufelt. Dann kommt alles nochmal für 5-10 Minuten in den Ofen (auf höchster Schiene, damit alles gut rösten kann und der Ziegenkäse karamellisiert). Guten Appetit :-)