

Rotkohlsteaks mit Ziegenkäse



Zutaten für 6 Personen

1 Rotkohl
 1 Apfel
 150 g Ziegenweichkäserolle
 70 g Walnüsse
 70 g getrocknete Cranberrys
 2 Zweige Rosmarin
 5 EL Balsamicoessig
 5 EL Olivenöl
 2 EL Ahornsirup
 1 EL Senf
 Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rotkohl waschen, abtrocknen, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kohl in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Für die Marinade Balsamicoessig, Olivenöl, Ahornsirup und Senf gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Rotkohlsteaks damit bestreichen. Den Rest der Marinade aufheben. Nun die Rotkohlsteaks ca. 20 Minuten backen.

Währenddessen den Apfel waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Nach 20 Minuten die Apfelscheiben und den Ziegenkäse auf die Rotkohlsteaks legen, Walnüsse, Rosmarin und Cranberrys dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rotkohlsteaks nochmals 15 - 20 Minuten weiterbacken.

Zum Schluss die Steaks mit der restlichen Marinade beträufeln und servieren.

Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche