



# Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten im Combibloc
- 250 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL Chiliflocken
- 1/2 Stange Zitronengras
- 30 g Ingwer, frisch
- 1 EL Minze
- 15 Blatt Basilikum
- 1 Ciabatta
- 4 EL Olivenöl
- 4 Stück Ziegenfrischkäse, Taler
- Einige Blätter Basilikum zum Garnieren



### Schritt 1: Die Tomatenmarmelade

Die abgetropften Tomaten mit Gelierzucker vermischen. Danach den aufgefangenen Saft und Gewürze einkochen lassen. Zum Schluss das Zitronengras entfernen und die gezuckerten Tomaten dazugeben.

## Verwendete Produkte



### Schritt 2: Der Ziegenkäse

Die Käsetaler im Ofen bei 200°C backen oder flambieren.

### Schritt 3: Das Ciabatta

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und diese in Olivenöl knusprig anrösten. Mit Ziegenkäse belegen und der Tomatenmarmelade übergießen