Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Tomatenmarmelade und knusprigem Ciabatta

Ziegenfrischkäse-Taler mit Marmellata di pomodoro

Leicht | 4 Portionen | 45 min.



Wusstest du, dass man aus Tomaten auch hervorragend Marmelade kochen kann? Naturalmente! Marmellata di pomodoro schmeckt zu gratiniertem Käse besonders gut – und ist eine köstliche italienische Alternative zu Preiselbeerkonfitüre. Wird das vielleicht dein neues Antipasti-Highlight?

Zutaten

1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten im Combibloc (à 400 g)

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 Vorbereitung

Als erstes bereitest du die fruchtige Tomatenmarmelade vor. Lass die ORO di Parma stückige Tomaten abtropfen und denke unbedingt daran, den Saft aufzufangen. Die stückigen Tomaten vermischst du mit dem mit dem Gelierzucker und stellst sie erstmal beiseite. Den aufgefangenen Saft zusammen mit Chiliflocken, Zitronengras, Ingwer und Minze in einem Topf aufkochen lassen. Dann entfernst du das Zitronengras wieder und gibst die gezuckerten Tomaten hinzu. Köcheln lassen bis es die gewünschte Marmeladen-Konsistenz hat.

Schritt 2: Der Ziegenfrischkäse

Schneide den Ziegenfrischkäse in Taler und platziere sie auf einem Backblech. Jetzt geht es ab in den Ofen: Backe die Ziegenfrischkäse-Taler bei 200 °C bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Alternativ kannst du sie auch flambieren.

Schritt 3: Das Ciabatta

Das Ciabatta-Brot schneidest du in etwa gleich große Scheiben. Erhitze danach Olivenöl in einer Pfanne und brate die Ciabatta-Scheiben knusprig an. Verteile die Ziegenfrischkäse-Taler auf den angerösteten Ciabatta-Scheiben und garniere sie mit deiner selbstgemachten Tomatenmarmelade. Zum Abschluss kannst du das Gericht noch mit Basilikum-Blättern dekorieren. Und dann heißt es genießen. Delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte