

Gebackener Ziegenfrischkäse auf lauwarmen Zucchini

Für 4 Personen

Lauwarme Zucchini:

1 dl Öl

Evtl. 2 Knoblauchzehen oder Zwiebeln

Frische Kräuter (Thymian,

Oregano, Basilikum, Rosmarin...)

Salz, Pfeffer

in einer Schüssel mischen

2-4 Zucchini

alle Gemüse rüsten, in Scheiben oder Streifen schneiden, zum Öl geben und gut mischen

Backen:

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Gemüse auf Backblechen verteilen - möglichst nicht übereinander, damit es besser gart und bräunt. Blech in den heißen Ofen schieben und ca. 20 min backen, bis das Gemüse gar und vor allem schön braun ist. Das kann, je nach Backofen und Feuchtigkeit des Gemüses, länger oder kürzer dauern.

Das heiße, gegarte Gemüse auf flachen Tellern anrichten.

wenig Aceto balsamico

Salz, Pfeffer

darüber verteilen

würzen

Ziegenkäse:

4 kleine Ziegenkäse oder Käsestücke

4 Thymianzweige

waschen, auf die Käsestücke legen

4 dünne Tranchen Rohschinken

um die Käsestücke wickeln, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen

Braten:

Backofen auf 220°C mit Grill vorheizen. Käse auf der zweitobersten Rille ca. 5 Min. backen. Auf die vorbereiteten Teller verteilen und sofort servieren.