Nußlocher Ziegenkäsehof

Unser Rezepttipp

Ziegenkäse mit Lavendel

Zutaten:

70 g Walnusskerne
60 g brauner Zucker
1 Ei
2 Stk. Ziegenfrischkäse natur à ca. 40g
6 Zweige Lavendel

- Walnusskerne nicht zu fein hacken und mit dem braunen Zucker gut vermischen.
- Ei in einer kleinen Schale mit einer Gabel verschlagen und die Käsetaler zuerst im Ei, dann in der Walnuss-Zuckermischung wenden.
- Käsetaler mit je einem kleinen Lavendelzweig belegen und einzeln in Backpapier oder Alufolie wickeln. Auf den Grill setzen und etwa 5 Minuten grillen. Die Päckchen werden nicht gewendet. Der Käse wird von innen samtweich, und die Kruste beginnt zu karamellisieren.
- Zum Servieren die Päckchen einen Spalt öffnen.

Dazu: Bagels und einige Blätter Rauke.
Fertig in 25 Minuten.