

Honigkuchen mit Ziegenfrischkäse und Rotwein-Zwiebeln

Zutaten für die Zwiebeln (für 3 Personen):

- 200 g rote Zwiebeln
- 180 ml Rotwein
- 50 g Olivenöl
- Essig
- Salz
- Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten glasig dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen und circa 10 Minuten weich schmoren. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für den Frischkäse:

- 20 g getrocknete Tomaten
- 50 g schwarze Oliven
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Schalotten
- Pfeffer

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Oliven und Tomaten fein hacken. Mit Frischkäse und Schalotten verrühren und Pfeffer würzen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Klößchen formen.

Zutaten für den Honigkuchen:

- 2 EL Butter
- 100 g holländischer Honigkuchen

Den Honigkuchen, auch Frühstückskuchen genannt, in Scheiben schneiden und mit einem Vorspeisenring Kreise ausstechen. Die Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Kreise darin von jeder Seite circa 2 Minuten braten.

Anrichten:

Die gerösteten Honigkuchen auf Teller legen und die Käsecreme darauf streichen. Mit den Rotweinzwiebeln garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.03.2021

Koch/Köchin: Leon Mathäa

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen