

Schafskäse a la Castilla

Zutaten für 4 Portionen:

3 EL Langnese Sommerblüte goldklar, 100 ml Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund glatte Petersilie, 20 g Mandelblättchen, 4 Stück Schafskäse (à 150 g), 200 g Babyspinat

Zubereitung:

Honig mit Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Petersilie fein hacken und alles unter die Marinade rühren. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Käse auf jeweils ein entsprechend großes Stück Alufolie legen, 2/3 der Marinade und die Mandelblättchen gleichmäßig darauf verteilen und die Päckchen verschließen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Spinat gründlich waschen und trocken schleudern. Mit der restlichen Marinade mischen und mit dem Schafskäse servieren.

Rezept/Foto: Langnese

