

# Ziegenkäse mit Honig-Orangen und Thymian

(für 4 Personen)

frei nach SZ-Magazin



NIMM

# 3

Ziegenkäse, Honig, Orangen



## Ziegenkäse mit Honig-Orangen und Thymian von Wolfgang Stöhler

Schale von 2 unbehandelten Orangen mit einem Sparschäler dünn abschälen und in sehr feine, lange Streifen schneiden. Eine Minute in kochendes Wasser geben, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. 6 EL Honig mit 3 Thymianstielen und 3 El Wasser aufkochen. Orangenschale hinein geben und bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten sirupartig einkochen. Von der Kochstelle ziehen und abkühlen lassen. Eine Stunde vor dem Servieren ca. 300 g Ziegenkäse (z. B. Picandou) zerbröseln und auf kleine Teller geben. Orangenschalen mit Sirup darauf verteilen. Mit etwas Meersalz, grob gemahltem Pfeffer und Thymianblättern bestreut servieren.

*Wolfgang Stöhler, 59, ist Mitglied des 1. Poinger Männerhobbykochclubs.*