

# Ziegenfrischkäse mit Orangen- Honig-Sauce

## Zutaten:

4 kleine Ziegenfrischkäse,  
8 Kirschtomaten  
1 Esslöffel Pinienkerne  
1 Teelöffel Sultaninen  
1 Esslöffel Honig  
4 cl Orangensaft  
2 cl Cointreau,  
Olivenöl  
einige Basilikumblätter

## Zubereitung:

Pinienkerne rösten, mit Orangensaft und Cointreau ablöschen, dazu die Sultaninen geben. Alles etwas einkochen lassen, den Honig dazufügen. (Die Sauce soll sirupartige Konsistenz haben).  
Gleichzeitig die Kirschtomaten in Olivenöl ca. 10 - 12 Minuten braten. Sauce lauwarm über den Ziegenkäse geben und mit den Kirschtomaten und Basilikumblättern garnieren. Dazu wird Baguette gereicht.

Druck-Version

