



# GEBACKENES ROTKOHLSTEAK MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND SCHINKENWÜRFEL

## Zutaten für 4 Personen:

1 mittleren Rotkohlkopf  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
200 g Ziegenfrischkäse oder  
alternativ klassischen  
Frischkäse  
2 EL Ahornsirup  
100 g Schinkenwürfel  
nach Belieben frischer  
Koriander

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Den Rotkohl putzen und in daumendicke Scheiben schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Öl, den Zitronensaft, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und miteinander verrühren.

Die Rotkohlscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Knoblauch-Öl bestreichen. Anschließend die Scheiben bei 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Nach der Garzeit die Rotkohlsteaks aus dem Ofen nehmen, mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit Ahornsirup beträufeln. Die Steaks für weitere fünf Minuten in den Ofen geben bis der Ziegenkäse etwas Farbe annimmt.

In der Zwischenzeit die Schinkenwürfel in einer Pfanne knusprig anbraten sowie den Koriander waschen und kleinzupfen.

Die Rotkohlsteaks zusammen mit den Schinkenwürfeln und dem Koriander servieren.

*Tipp vom Küchenchef:*

Als Beilage passt frisches Ciabatta-Brot.