

## Baguette mit Zwiebelchutney und gebackenem Ziegenkäse

aromatisch

Für 4 Portionen

**Zwiebelchutney:** 500 g Gemüsezwiebeln ♦ 1 walnussgroßes Stück Ingwer ♦ 1 Bio-Orange ♦ 2 EL Kokosöl (alternativ: Bratöl) ♦ 2 TL mildes Currypulver ♦ 3-4 EL Rohrohrzucker ♦ 80 ml trockener Weißwein ♦ 4 EL Weißweinessig ♦ Salz ♦ **Außerdem:** Backpapier ♦ 200 g Ziegenkäserolle ♦ 4 große Salatblätter, z. B. Batavia- oder Endiviansalat ♦ 4 große Baguette- oder Ciabattabrötchen (alternativ: 1 Ciabatta oder Baguette) ♦ 1 EL Butter

**1.** Zwiebeln schälen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Orange heiß abwaschen, trocken reiben und ca. ½ TL Schale fein abreiben.

**2.** Kokosöl in Topf erhitzen. Zwiebeln darin unter Rühren ca. 3-5 Minuten anschwitzen. Currypulver zufügen und 2-3 Minuten weiterbraten. Zucker zugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen (s. Tipp). Mit Wein und Essig ablöschen. Ingwer, Orangenschale und ¼ TL Salz zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt bei niedriger Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen

**3.** Inzwischen Backofen auf 220 °C (Um 200 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf das Backblech legen. Ca. 7-10 Minuten backen.

**4.** Inzwischen Salatblätter waschen und trocken schütteln. Brötchen waagrecht so einschneiden, dass Hälften noch zusammen halten. Schnittflächen mit Butter bestreichen. Auf die unteren Hälften je 1 Salatblatt legen, Zwiebelchutney darauf verteilen und Ziegenkäse darauf setzen, zuklappen und sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Pro Portion:** ca. 514 kcal, 2150 kJ, 17 g EW, 43 g KH, 28 g F, 4 BE

**KÜCHEN-TIPP:** Beim Karamellisieren wird der Zucker geschmolzen und gebräunt. Das verringert zwar die Süßkraft, ergibt aber das typische Karamellaroma. Lassen Sie den Zucker nicht zu dunkel werden, denn dann wird er bitter.

**köstlich vegetarisch  
am Donnerstag:**

Jede Woche ein  
neues Rezept auf  
unserem Blog

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter [www.koestlich-vegetarisch.de](http://www.koestlich-vegetarisch.de)

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter [www.koestlich-vegetarisch.de](http://www.koestlich-vegetarisch.de)

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

