



Käse-Dreierlei mit Honig



Leicht



3 x ca. 15 Minuten

Seite 1

Zutaten

Für 4 Portionen

Für den gratinierten Schafskäse

2 EL BIHOPHAR Tannen-Honig

4 kl. Tomaten

250 g Schafskäse

2 Rosmarin-Zweige

4 TL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Für den Dattel-Dip

2 EL BIHOPHAR Heide-Honig

100 g getrocknete Datteln

100 ml Weißwein oder Apfelsaft

1 EL Senf – mittelscharf

1 Limette

Pfeffer

Salz

Für die Frischkäsecreme

1 EL BIHOPHAR Raps-Honig

250 g Frischkäse

1 kl. Frühlingszwiebel

3 EL Weißwein oder hellen Traubensaft

1 Limette

Pfeffer

Salz



Käse-Dreierlei mit Honig



Leicht



3 x ca. 15 Minuten

Seite 2

Zubereitung gratinierter Schafskäse

- 1 Tomaten in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Den Schafskäse in vier gleich große Stücke teilen und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Auf jedes Käsestück 3 Scheiben Tomate legen
- 3 Auf die Tomaten und den Käse etwas **BIHOPHAR Tannen-Honig** geben und eine Spur Olivenöl über alles verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen mit Grillfunktion auf der obersten Schiene bei höchster Hitze ca. 3-4 Minuten gratinieren.
- 5 Die Nadeln der Rosmarinzwige abstreifen, sehr fein hacken und zusammen mit einer Prise Salz und Pfeffer über die gegrillten Tomaten und den Käse verteilen.

Zubereitung Frischkäsecreme

- 1 **BIHOPHAR Raps-Honig** in eine Schüssel geben. Den Frischkäse und den Weißwein zufügen, alles glattrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.
- 2 Die Frühlingszwiebel waschen, von der Wurzel und dem dunklen Grün befreien und in sehr feine Ringe schneiden. Diese vorsichtig unter die Creme mischen.

Zubereitung Dattel-Dip

- 1 Datteln grob zerkleinern und in einem Topf im Weißwein oder Apfelsaft ca. 10 Minuten weichkochen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig verkocht sein, aufpassen und ständig rühren, damit nichts anbrennt.
- 2 Die Datteln in einen Mixbecher füllen, **BIHOPHAR Heide-Honig**, Senf und einen Spritzer Limettensaft zufügen und alles zu einem glatten Dipp mixen.
- 3 Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.