

# Rotkohlschnitzel mit Knoblauch-Olivenöl-Zitronen- Marinade

## Rezept

*für 5 Personen*

350 g Rotkohl  
150 g Ziegenkäse  
3 Zehen Knoblauch  
3 EL Olivenöl  
1 Zitrone (Saft)  
2 EL Honig

Zubereitung:

- Backofen auf 160 Grad vorheizen
- Rotkohl in daumendicke Scheiben schneiden
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Öl in eine kleine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft und dem Knoblauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Rotkohlscheiben auf ein Backblech geben und mit dem Knoblauch-Öl-Mix bestreichen
- Bei 160 Grad für 20 Minuten backen
- Aus dem Ofen nehmen und Ziegenkäse auf den Rotkohlscheiben verteilen, Honig darüber träufeln
- Weitere 5 Minuten backen, bis der Ziegenkäse leicht bräunlich wird

