

Rezept aus der Kochshow von Oberkirchenrätin Dorothee Wüst  
(Evangelische Landeskirche der Pfalz)

## Rotkohlschnitzel mit Ziegenkäse

### Zutaten (5 Portionen):

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