



Mediterrane Ofenzitronen mit Frischkäse auf Thymianbrot

Zutaten (für 2 Personen)

4 Bio Zitronen

Salz

200 g Frischkäse

2 TL Oliven

2 TL getrocknete Tomaten

Thymian

Pfeffer

8 dünne Scheiben Mischbrot

1 Handvoll Thymian

2 EL Olivenöl

Zubereitung

Zitronen waschen und beide Enden abschneiden. Unten soweit abschneiden, bis die Zitrone eine gerade Standfläche hat, oben bis zum Fruchtfleisch.

Die vorbereiteten Zitronen in eine Auflaufform stellen, leicht einsalzen und im Rohr bei ca. 220 Grad für 25 Minuten schmoren lassen.

Zitronen wieder herausgeben und leicht abkühlen lassen, mit einem Löffel vorsichtig das Fruchtfleisch herauslösen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch aufheben.

Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken, Frischkäse in einer Schüssel mit Thymian und gehackten Tomaten und Oliven verrühren, mit Pfeffer und ca. 2 EL Zitronenfruchtfleisch (je nach Geschmack) abschmecken.

Die Frischkäsemasse gut durchrühren und mit einem Löffel oder Spritzsack in die Zitronen füllen. Danach nochmals bei ca. 220 Grad 10 Minuten ins Rohr geben.

Währenddessen eine Handvoll Thymian mit 2 EL Olivenöl vermengen.

Dünngeschnittenes Schwarzbrot damit bestreichen und kurz in einer Pfanne rösten lassen.

Zitronen auf dem Thymianbrot anrichten.

