

Die Ofenzitrone

3 Portionen:

3 Biozitronen
500g Ziegenfrischkäse
2-3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Cayenne Pfeffer
3 Scheiben Schwarzbrot
saisonale, frische Kräuter wie zB Bärlauch

Zubereitung:

- 1.) Zitronen gut waschen und beiden Enden abschneiden. Das untere Ende bildet die Standfläche und kann auch nur ein wenig abgeschnitten werden, das obere Ende wird bis zum Fruchtfleisch abgeschnitten.
- 2.) Zitronen leicht einsalzen und bei 230 Grad im vorgeheizten Backofen 20-30 Minuten schmoren.
- 3.) Zitronen herausnehmen, leicht auskühlen lassen und mit einem Löffel das warme Fruchtfleisch entfernen.
- 4.) Den Ziegenfrischkäse mit frischen Kräutern verrühren und Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 2 EL vom Zitronen-Fruchtfleisch der Menge hinzufügen. Das ganze gut durchrühren und mit einem Löffel die Masse in die Zitrone füllen.
- 5.) Zum Abschluss die Zitrone nochmals bei 230 Grad für 10 Minuten im Backrohr gratinieren.

Serviervorschlag: Mit Olivenöl beträufeln und Schwarzbrot und frischen Kräutern anrichten.

Tipp: Auch die Schale der Zitrone kann gegessen werden