

Eingelegter Limburger



> 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Den Limburger in Scheiben schneiden und in einem Dressing, bestehend aus Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Basilikum und Zitronenschale für ca. 30 min marinieren.
2. Tomaten halbieren, in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Puderzucker bestreuen. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und zu den Tomaten geben. Diese so lange braten, bis der komplette Puderzucker karamellisiert ist.
3. Anschließend den Limburger mit den kandierten Tomaten auf einem Teller servieren und mit etwas von der Marinade beträufeln. Nach Geschmack noch mit Chili würzen.

Tipp:

Als Beilage eignet sich hervorragend eine Scheibe Bauernbrot.

Zutaten



- 600g **GOLDSTEIG Limburger**
- 250g Cherry Tomaten
- 3 TL Puderzucker
- 3 Knoblauchzehen
- 40 ml Balsamicoessig
- 70 ml Olivenöl
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- 4 Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer
- Chili Gewürz

Als Beilage:

- Bauernbrot