



Schafskäse gebacken

Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten im Ofen (oder auf dem Grille) gebacken

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Backzeit ca. 15 Minuten



Werkzeug

- Brett, Messer
- flache Auflaufform

Zutaten

- Schafskäse (echter)
- 1 kleine Zwiebel
- ein paar kleine Tomaten
- Rosmarin und Oregano möglichst als frische Kräuter
- etwas Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

Zwiebel in Ringe schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Oregano fein hacken. Schafskäse abtropfen lassen.

Oliveöl in die Auflaufform geben. Schafskäse hineinlegen. Tomatenscheiben außen herum platzieren. Zwiebelringe auf den Käse und die Tomaten legen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Gehacktes Oregano darüber streuen und die Rosmarinzweige auf Käse und Tomaten legen.

Bei 200°C im Umlaufofen ca. 15 Minuten backen. Das Gericht ist fertig, wenn ein Duft von Rosmarin durch die Küche zieht und die Tomaten und der Käse anfangen braun zu werden.

Dieses Gericht ist auch prima zum Grillen geeignet. Statt in die Auflaufform gibt man alle Zutaten wie oben beschrieben auf ein Stück Aluminiumfolie und faltet diese dann nach oben und verschließt das Päckchen.

Dazu ein frischer Salat der Saison und etwas Baguette oder Fladenbrot und fertig ist ein prima Sommergericht.

Guten Appetit!