



Mediterraner Schafskäse, überbacken

★★★★★

BBQ, Snacks, Vegetarisch

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Feta-Käse
6 große Tomate(n)
2 Spitzpaprika, rot oder gelb
1 kleine Peperoni, mild
1 Handvoll Oliven, schwarze ohne Stein
1 m.-große Zwiebel(n)
4 Zehe/n Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 EL Basilikum
2 Zweig/e Thymian
2 Zweig/e Rosmarin
n. B. Pfeffer, frisch gemahlener Salz

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Zwei kleine Auflaufformen bereit stellen und jeweils 100 g Schafskäse auf den Boden der Formen zerbröseln.

Die Zwiebel und den Knoblauch enthäuten und fein schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Ebenso die Tomaten würfeln und die Peperoni in feine Ringe schneiden und dann alles auf die Formen verteilen.

Jetzt pro Form 1 EL Olivenöl darüber träufeln und mit einer Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss die Kräuter auf die Formen verteilen und unterheben, die Rosmarinzweige im Ganzen dazu legen.

Jetzt die Formen auf der mittlere Schiene des Ofens ca. 30 Minuten überbacken.

Dazu reichen wir Baguette oder Roggenbrötchen.