Schafskäse aus dem Ofen nach griechischer Art

Zutaten für 2 Portionen

- 200 g Schafskäse
- 150 g Mini-Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 mild eingelegte Peperoni
- 10 Oliven
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin oder Kräuter der Provence)
- 1 Knoblauchzehe

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

So wird der überbackene Schafskäse zubereitet

1. Nimm dir eine kleine Auflaufform und beträufel sie sparsam mit Olivenöl.
2. Lege dann den Schafskäse hinein.
3. Gib zum Schafskäse nun einfach so ein paar Cherrytomaten (wahlweise halbiert), die Oliven und die Peperoni. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Scheiben. Verteile diese dann auch auf dem Schafskäse.
4. Zum Schluss gibst du noch ein paar frische Kräuter dazu und beträufelst alles mit etwas Olivenöl.
5. Backe den Schafskäse bei 200°C Ober- und Unterhitze für etwa 20 -25 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.