

REZEPT-SAMMLUNG

Backofengemüse auf Schafskäse

Zutaten für 4 Portion(en):

1 Rote Paprika, grob gewürfelt
1 Gelbe Paprika, grob gewürfelt
150g Champignons, grob gewürfelt
2 Zucchini, grob gewürfelt
5 Tomaten, grob gewürfelt
2 Zwiebeln, grob gewürfelt
1 ½ Knoblauchzehen, gehackt
400g Schafskäse, in 4 Scheiben
3 EL Olivenöl
Oregano, Salz, Pfeffer, Cayenne, Thymian, Basilikum

Zubereitung:

Alle Gemüsesorten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit dem Olivenöl vermischen. Den Knoblauch und die Zwiebel hinzufügen und kräftig mit Kräutern, Salz und Pfeffer sowie Cayenne abschmecken.

Den Schafskäse in vier Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Gemüse darauf verteilen.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft eine halbe Stunde garen.

Dazu schmecken Reis oder frisch gebackenes Baguette.

Arbeitszeit: 25 Minuten
Ruhezeit: keine