

Schafskäse überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Schafskäse, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 Gemüsezwiebel.

Die Zubereitung:

Ganz WICHTIG: Der Schafskäse (oder jeder andere würzige Käse, auf den man Appetit hat) muß sehr fett sein, über 65% i.Tr., damit er schmelzen kann!

Den Käse in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden, genauso die geschälten Tomaten. Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Käse, die Zwiebelringe und die Tomatenscheiben in hitzebeständige Teller schichten (eine Lage pro Teller) und mit etwas Tomatensaft begießen. Im Backofen bei rund 220 Grad garen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit!