Gebackene Tomaten mit Schafskäse
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Fleischtomaten, 300 gr Schafskäse, 2 Zwiebeln, 3 Esslöffel Öl, 1 Zweig Thymian, Knoblauch, Salz, frisch gemahlener pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Auflaufform einfetten. Tomaten und Schafskäse in fingerdicke Scheiben schneiden (Tomaten salzen), abwechselnd in die Auflaufform schichten.Zwiebeln würfeln und mit zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer und Öl verrühren. Alles zusammen über den Käse und die Tomaten verteilen.

Die Zubereitung:

In den kalten Backofen schieben und bei 225 Grad 20-30 Minuten backen. Anschließend mit Thymian bestreuen und noch weitere 5 Min. backen.