

Gegrillter Schafskäse

Zutaten:

150 gr Schafskäse
1 Zwiebel fein gewürfelt
Schnittlauchröllchen
8 Scheiben Tomaten
Etwas Knoblauchöl
Kräuter der Provence
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Schafskäse in ca. L.8 x B.4 x H. 0,5 cm starke Scheiben schneiden. Die Zwiebel mit dem Schnittlauch mischen, auf ein Schälchen verteilen, je 2 Scheiben Tomaten und den Schafskäse darauf legen. Mit dem Knoblauchöl beträufeln, mit Kräuter der Provence und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Das ganze bei Umluft und 200 Grad in den Backofen für ca. 5-7 min, bis der Schafskäse eine leichte Bräunung bekommt.