

Rezept Schafskäse

Überbackener

Rezept Überbackener Schafskäse

Eine leckere Vorspeise wie man sie vom Griechen kennt.

Zutaten:

Zutaten für 2 Päckchen:

200 g Schafskäse

1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenöl

2 TL Kräuter der Provence

Salz, Pfeffer

1 Tomate

1 Zwiebel

Paprikapulver

Zubereitung:

Für den überbackenen Schafskäse wird zunächst die Alufolie vorbereitet, hierzu die Folie in mindestens 25 cm lange Stück abreißen und die Seiten hochstellen. Das Ganze natürlich in 2-facher Ausfertigung.

Den Schafskäse einmal der Länge nach halbieren.

Die Knoblauchzehe abziehen.

Das Olivenöl mit den Kräutern, dem Salz, Pfeffer würzen und den Knoblauch dazu pressen.

Den Schafskäse kurz in diesem Öl ziehen lassen.

In dieser Zeit die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und diese in die Mitte der Alufolie legen.

Die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden und auf die Zwiebeln legen.

Jetzt noch den Schafskäse oben auf legen und mit dem Olivenöl

übergießen und noch das Paprikapulver auf den Schafskäse überstreuen.

Die Alu-Päckchen noch verschließen und jetzt entweder auf dem Grill oder im Backofen den überbackenen Schafskäse fertig zubereiten.

Auf dem Grill benötigt der überbackene Schafskäse ca. 25 min, im Backofen bei 200°C mind. 30 min.

Die jeweilige Grill-Zeit hängt jedoch vom persönlichen Geschmack ab, ob man den Käse lieber noch schnittfest möchte oder nicht.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)