

Brot-Tomaten-Schafskäseauflauf

Menge: Als Hauptgericht für 2 Personen
Als Beilage für 4 Personen

Zutaten: 2 Baguettebrötchen (z.B. von Harry)
2-3 Tomaten (je nach Größe)
1 Stück Schafskäse (300g)
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Oregano, Thymian, Majoran

Zubereitung: Die Baguettebrötchen nach Anweisung aufbacken.

Die Tomaten in je vier (also zusammen zwölf) Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schafskäse in zwölf Stücke schneiden.

Die fertig gebackenen Baguettebrötchen in 12 Scheiben schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Baguette, Tomatenscheiben und Schafskäse in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform schichten und mit den Kräutern bestreuen

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. (Ober- und Unterhitze: 200°C; Umluft: 180°C; Gas: Stufe 3)

Tips: