

Überbackenes Gemüse mit Schafskäse

Menge: Reicht für 2 Personen

Zutaten: 2 mittelgroße Zucchini
4 Tomaten
250g Champignons (frisch oder aus der Dose)
100g Schafskäse
1 Knoblauchzehe
Basilikum
Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung: Zucchini und Tomaten putzen und waschen. Die Zucchini in Scheiben und die Tomaten in Spalten schneiden. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen. Pilze, Zucchini und Knoblauch darin anbraten. Tomaten und Basilikum zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse in eine Feuerfeste, eingefettete Form geben und den in Scheiben geschnittenen Schafskäse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. goldbraun überbacken.

Tips: