

Schafkäse mit Kräutern auf Tomaten



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	
Paprika, rot	
Cognac	1 Dash
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Feta-Käse / Schafskäse	
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	
Olivenöl	
Weißbrote / Stangenweißbrote	
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	

Zubereitung:

Tomaten in Scheiben schneiden mit Salz, Olivenöl und Pfeffer ca. 30 min marinieren. In einer Schüssel zerbröckelten Feta-Käse, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Thymian, Basilikum und Paprikawürfel vermengen.

Etwas Olivenöl und einen Schuss Cognac dazugeben.

Das Weißbrot in Scheiben schneiden, Butter darauf streichen, mit den Tomatenscheiben belegen, die Feta-Masse darauf geben und mit Basilikum-Blättern garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1051-Schafkaese-mit-Kraeutern-auf-Tomaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at