

Gebratene Tomaten mit Schafskäse



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	5 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Feta-Käse / Schafskäse	1 Pkg.
Zucchini	½ Stk.
Bienenhonig	1 Teelöffel

Zubereitung:

Das Grüne von den Tomaten entfernen, dann die Tomaten halbieren. Die Zucchini schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Tomaten und Zucchiniwürfel dazugeben und mit Rosmarin bestreuen. Auf kleiner bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten.

In der Zwischenzeit den Schafskäse ebenfalls in Würfel schneiden. 2 EL des Olivenöls mit ein wenig Honig vermischen und über den Schafskäse geben. Auch der Schafskäse wird noch mit ein wenig Rosmarin bestreut.

Danach kommt der Schafskäse bei ca. 180° in Rohr und wird so lange erwärmt, bis er leicht zerronnen ist.

Zum Anrichten einfach die Zutaten aus der Pfanne mit dem Schafskäse auf dem Teller garnieren und ein wenig kaltes Olivenöl noch darüber gießen und salzen.

Guten Appetit!!!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1157-Gebratene-Tomaten-mit-Schafskaese.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at