

Tomaten-Schafkäse-Gratin



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Semmelbrösel / Paniermehl	3 Esslöffel
Olivenöl	4 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	30 Dekagramm
Thymian	1 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Feta-Käse / Schafskäse	20 Dekagramm

Zubereitung:

1. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden
2. Schafkäse halbieren und in dünne Scheiben schneiden
3. Tomaten und Schafkäse dachziegelartig in eine Auflaufform schichten
4. mit Thymian und Pfeffer würzen
5. mit Brösel bestreuen und mit Olivenöl beträufeln
6. im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200° OUH ca. 25 Minuten überbacken

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2035-Tomaten-Schafkaese-Gratin.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at