



Sabine Brigitte Dräger-Gebhardt
Humboldtstraße 11 - 64653 Lorsch
+49 (0) 6251 58 55 65
www.kaesecoach.de
kaesecoach@gmail.com

Mediterraner Ofenkäse



Zutaten

- ein selbst hergestellter Käse Feta-Art
- Olivenöl
- eine Zwiebel
- zwei Frühlingszwiebeln
- eine rote und eine gelbe Paprika
- zwei Möhren
- süßes Paprikapulver
- Basilikum getrocknet
- Oregano getrocknet
- Thymian getrocknet
- Salz / Pfeffer
- optional eine kleine Zehe Knoblauch und Pul Biber/Chilie

Etwas Olivenöl in eine feuerfeste Form geben. Den selbstgekästen Käse darauf legen. Zwiebel, Paprika, Möhren schneiden und in eine Schüssel geben. Mit süßem Paprikapulver großzügig würzen. Etwas getrockneten Basilikum, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer darüber streuen. Mit gutem Olivenöl übergießen und umrühren. Das Gemüse auf dem Käse verteilen. Bei 200 Grad Umluft ca 30 Minuten backen.

Dazu passt Baguette, sowie auch Fladenbrot.