

Schafskäse - Auflauf

Zutaten

1 Auflaufform,
ca.30x20x10 cm

6 Strauchtomaten,
mittelgroß

1 Zwiebel, mittelgroß

2 Knoblauchzehen

2 Schafskäse, je 200g

1 Mozzarella, 125g

7 eingelegte Peperoni,
mittelscharf

10 eingelegte, schwarze
Oliven

10 Scheiben Salami, z.B.
Napolitana

7 Blätter Basilikum

2 Tl. Balsamico Bianco

4 Tl. Olivenöl, nativ-
extra

Schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

Prise Zucker

1 Ciabatta-Brot

Zubereitung

1. Vorbereitung:

Erst die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, anschließend die Zwiebel häuten und in Würfel schneiden.
Ebenso mit den Knoblauchzehen verfahren.
Jetzt die Basilikumblätter waschen und fein hacken, dann den Schafskäse quer, in Bleistift dicke Scheiben schneiden.
Abschließend noch den Mozzarella in 6-8 Scheiben schneiden.

2. Zubereitung:

Zuerst eine Reihe Tomatenscheiben, überlappend an die schmale Seite der Auflaufform platzieren.
Davor setzt man eine ähnliche Reihe aus den Schafskäsescheiben.
Dies führt man nun fort bis die Auflaufform gefüllt ist und würzt anschließend mit Pfeffer und Zucker.
Nun werden die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch, dem Basilikum, den Oliven und den Peperoni darüber gegeben.
Jetzt den Essig und das Öl über den Auflauf träufeln und die Salamischeiben verteilen.
Abschließend die Mozzarellascheiben darauf legen.
Sie haben vielleicht Salz bei der Zubereitung vermisst.
Der Schafskäse und die Salami bringen davon jedoch ausreichend mit.

3. Ab in den Ofen !

Den Herd auf 200° Heißluft/ 220° E vorheizen und den Auflauf auf die mittlere Schiene stellen.

4. Es ist vollbracht

Sie können den Auflauf dann nach ca. 25 Minuten aus dem Herd nehmen und lassen ihn etwa 10 Minuten auf einem geeigneten Untersetzer abkühlen.
(Vorsicht! Der Auflauf ist wirklich furchtbar heiß)

5. Servieren:

Nun mit einem großen Löffel Portionen auf die Teller legen und Ciabatta-Brot dazu reichen.

Ein trockener Pinot Grigio rundet den Geschmack letztlich ab.

Also dann, viel Spaß und guten Appetit.