

# „Überbackener Schafskäse

## mit Zucchini, Paprika, Pesto und Oliven



### Zutaten:

Schafskäse	500g	
Zucchini	100g	
Paprika	100g	
Pesto	50 g	(siehe Blogrezept November 2010)
Oliven	50 g	
Natives Olivenöl extra		
Pfeffer aus der Mühle		

### Zubereitung:

Eine feuerfeste Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Den Schafskäse in vier gleich große Scheiben schneiden und in die Form legen. Die Zucchini in Scheiben und die Paprika in Ringe schneiden und den Schafskäse damit belegen. Die Oliven entkernen, halbieren und ebenfalls auf den Käse legen. Zum Schluss das Gemüse mit einem Teelöffel Pesto marinieren und mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Schafskäse ca. 10 Minuten bei 170 °C im Ofen backen.

### Mein Tipp:

Belegen Sie den Käse mit Apfelschnitzen, würzen diese mit Muskatnuss und garnieren sie mit einem Thymianzweig, Sie werden es schmecken, das ist Genuss pur!

Ihr Gerald Wüchner, Küchendirektor VKLA