

Rezept

## Schafkäse auf Gemüse

Ein Rezept von Schafkäse auf Gemüse, am 11.06.2026

### Zutaten

|  |   |
|--|---|
| <b>2 Pck.</b> mediterranes TK-Pfannengemüse (à 480 g; z. B. italienisch oder kretisch) | <b>4 EL</b> Olivenöl                                    |
| Salz   | <b>1 Dose</b> weiße Riesenbohnen (250 g Abtropfgewicht) |
| <b>400 g</b> Schafkäse (Feta)  | Pfeffer   |
| <b>1 TL</b> getrockneter Oregano   | abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone                  |
|  | <b>1/2 Bund</b> Petersilie                              |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 15 MIN. + 15 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Pfannengemüse nach Packungsangabe in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl zubereiten. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und unter das Gemüse heben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Gemüse in eine große Auflaufform geben. Den Schafkäse abtropfen lassen, in Würfel schneiden und auf das Gemüse legen. Zitronenschale, Oregano und übriges Öl verrühren und über den Feta träufeln. Gemüse und Käse im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter hacken. Gratin damit bestreut servieren.