

Rezept

Schafkäse auf Gemüse

Ein Rezept von Schafkäse auf Gemüse, am 04.10.2023

Zutaten

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