

Rezept

Tomaten mit Schafskäse

Ein Rezept von Tomaten mit Schafskäse, am 28.06.2026

Zutaten

800 g Tomaten

Pfeffer

200 g Schafskäse (Feta)

4 EL Olivenöl

Salz

1 TL getrockneter Oregano

4 EL schwarze Oliven (mit oder ohne Stein)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien, in Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine große flache oder in vier kleine ofenfeste Formen schichten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen.
2. Den Schafskäse zerkrümeln und mit den Oliven auf den Tomaten verteilen. Das Olivenöl darüberträufeln und die Tomaten im Backofen (Mitte) etwa 15 Min. backen, bis der Käse leicht braun ist. Mit frischem Weißbrot servieren. ☒