Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aus dem Ofen: Gebackener marinierter Schafskäse

Es gibt den Schafskäse nicht nur im mediterranem Raum. Auch unsere heimschen Erzeuger haben wunderbaren Käse von Schaf, Ziege und Kuh.

Dieser darf zwar nicht Feta genannt werden, schmeckt allerdings genauso hervorragend. Im Handel wird guter Käse mit Charakter als eingelegter Kuhmilchweichkäse angeboten. Oder gleich auf den Märkten Schafskäse besorgen. Manche Käse bleiben beim Backen fest, andere fließen. Marinert und auf`s Brot gestrichen schmecken beide Formen ausgezeichnet.

Zum Servieren den Schafskäse mit der Form auf einer hitzebeständigen Unterlage auf dem Tisch platzieren. Käse mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen. Dazu heimisches Brot, knusprig aus dem Ofen, reichen. Salat passt auch prima dazu denn das aromatische Öl welches für die Marinade verwendet wird schmeckt mit Brot getunkt sehr gut und passt zudem als Öl zu Salatdressings oder zu Nudeln.

Hier unsere Rezeptur für **"Gebackener marinierter Schafskäse"**:

Zutaten

für 4 Personen als Vorspeise

- 2 x 125 g weicher Schafskäse oder eingelegter Kuhmilchweichkäse
- 100 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Chilischoten
- Etwas Oregano
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Schafskäse in acht Portionen teilen. Öl in eine ofenfeste Form Öl gießen. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in Ringe oder Spalten schneiden. Die Chili entkernen und ebenso wie die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die grünen Frühlingszwiebelringe zum Servieren aufbewahren und erst mal nur die weiße Ringe weiter verarbeiten.

Alle Zutaten (ohne Käse) in die Form geben und verrühren. Mit Oregano und Pfeffer würzen. Dann die Schafskäsestücke einschichten und mit dem Öl beträufeln.

Im auf 180°C (Umluft) vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen.

Zum Servieren den Schafskäse mit der Form auf einer hitzebeständigen Unterlage auf dem Tisch platzieren. Käse mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Dazu Brot oder Salat reichen denn das aromatische Öl schmeckt mit Brot getunkt sehr gut und passt als Öl zu Salatdressings oder zu Nudeln