

Gebackener mariniertes 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

