

SCHAFSKÄSE IN ALUFOLIE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Pack.	Schafskäse
ca. 80 g	eingelegte Oliven (schwarz)
ca. 80 g	eingelegte Oliven (grün)
ca. 80 g	eingelegte Tomaten
1	Knoblauchzehe
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Alufolie	



ZUBEREITUNG

Oliven, Tomaten und Knoblauch klein hacken und vermengen. Den Schafskäse in der Mitte quer durch schneiden, Alufolie ausbreiten und 2 Esslöffel Olivenöl darauf geben. Käse auf die geölte Alufolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen und die vermengten Oliven usw. darüber geben. Zuletzt nochmals einen Esslöffel Olivenöl oben drauf geben, die Alufolie von allen vier Seiten nach oben zu einem kleinen Säckchen schließen und ca. 10 Min. bei 200° auf Normalstellung mit geschlossenem Deckel garen lassen.

SERVIERVORSCHLAG

Das geschlossene Säckchen auf einem flachen Teller mit etwas Weißbrot oder Ciabatta servieren.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei
geschlossenem Deckel