



# Gebackener Schafskäse mit Tomaten

Pro Person

Etwas

Olivenöl

in eine kleine feuerfeste Form geben und das Stück

200-gr-Schafskäse  
(oder Kuhmilch-Feta)

hineinsetzen.

125 Kirschtomaten

halbieren und vierteln und um den Schafskäse verteilen.

2 Zehen Knoblauch

grob hacken und über das Gericht geben.

Optional kann man auch noch

Pinienkerne

darüberstreuen.

(Oliven wollte ich auch ausprobieren, das habe ich dann bei der Zubereitung vergessen, müßten aber geschmacklich ebenfalls prima passen.)

Mit

Olivenöl

Honig

beträufeln und gut mit

Salz und Pfeffer

würzen. Mit

je 1-2 Zweigen  
Rosmarin und Thymian

belegen und im Ofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Servieren, solange der Käse noch warm und weich ist.

Dazu passt Baguette oder anderes eintunkfähiges Brot.