

Mit MEGGLE Kräuter-Butter



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Mediterranes Schafskäsepfännchen

Zutaten:

- 1 Stk. Rote Zwiebel
- 6 Stk. Cherrytomaten
- ½ Stk. Gelbe Paprika
- 60g Emmentaler am Stück
- 200g Feta
- ½ TL Chiliflocken
- 40g MEGGLE Kräuter Butter
- Frischer Thymian als Deko



Zubereitung:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Paprika halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

Das Gemüse, den Emmentaler, den zerkrümelten Feta und die Chiliflocken in einer Schüssel mischen und in eine große ofenfeste Form oder kleine Formen (Ø etwa 10cm/Person) geben. Die Kräuterbutter klein schneiden und auf dem Käse verteilen.

Den Schafskäse im Backofen ca. 10 Minuten backen, anschließend mit frischem Thymian dekorieren und genießen!