

überbackener Käse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Fetakäse, 250 gr Mozzarella, 2-4 Scheiben Gouda (auch Edamer oder Butterkäse sind geeignet), Tomatenmark.

Die Vorbereitungen:

Mozzarella in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, Feta grob würfeln und eine kleine Auflaufform mit etwas Tomatenmark bestreichen.

Die Zubereitung:

In die Form den Feta sowie darüber den Mozzarella geben. Zu allerletzt mit dem grob geschnittenen Gouda belegen und je nach Geschmack bei 180°C Umluft zwischen 15 und 25 Minuten überbacken. Dazu passt hervorragend selbstgemachtes Knoblauchbrot.