

# Überbackener Schafskäse nach Hirtenart bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

450 gr Schafskäse (ECHTEN ; 3 Stk. a 150 g), 0,5 Zwiebel, 1 Paprikaschote (rot), 60 gr Kräuterbutter, 2-3 Esslöffel Paniermehl (gehäuft), 1 Ei, 1 Spritzer Worcestersauce, Pfeffer, 1 Teelöffel Kräuter der Provence, Olivenöl zum Einfetten.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.  
Den Boden einer Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

## Die Zubereitung:

Schafskäse nebeneinander in die Auflaufform legen.  
Aus den restlichen Zutaten im Mixer eine Masse herstellen, und diese über den Schafskäse streichen.  
Auflaufform in den Backofen schieben und den Schafskäse ca. 20 - 25 Minuten überbacken.  
Dazu Fladenbrot und Oliven reichen.  
Für dieses Rezept kein zusätzliches Salz verwenden, da Schafskäse und Kräuterbutter schon genug Salz beinhalten!