



Gemüse mit Anderlbauer - Ziegenkäse überbacken

Zutaten für 2 Personen:

350g Auberginen
150g grüne Paprika
250g Zucchini
Salz, Pfeffer
5 Tomaten
2-3 Stängel Thymian
100ml Olivenöl
4 Scheiben (à ca. 25g) Anderlbauer Ziegenkäse.

Zubereitung:

Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer darüber. Ebenfalls werden die Tomaten gewaschen und auch in Scheiben geschnitten. Thymianblätter von den Stängeln zupfen und 3/4 davon mit dem Öl vermengen. Alle Gemüsezutaten werden nun zusammen mit dem Käse in eine Auflaufform eingeschichtet und nochmals gesalzt und gepfeffert. Das Öl wird nun gleichmäßig verteilt. Nun wird die Form in den vorgeheizten Ofen ca. 15 min bei 200°C gebacken. Zum Schluss wird noch mal etwas Thymian aufgestreut und mit frischem Baguette oder Brot serviert.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de