

Rezept

Mediteranes Gemüse mit Schafskäse

Vorbereitung des Gemüses

400g Tomaten	Waschen und abtropfen lassen
400-500g hell- oder mittelgrüne Paprika	halbieren, Kerne und innere weiße Trennwände ausschneiden. Dann waschen und abtropfen lassen. Paprika quer in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. (vgl. Foto unten " Blick in die Küche ")
<p>Die Paprikasorten: Ideal sind dazu hell- und mittelgrüne Paprikaschoten, denn die dunkelgrünen haben einen zu penetranten Eigengeschmack.</p> <p>Es kommen folgende Sorten in Frage (vgl. Foto unten "Blick in die Küche"): </p> <ul style="list-style-type: none">• Spitzpaprika: mittelgroß, hellgrün bis grüngelb (kommen meist aus Ungarn). [Auf dem Foto links]. Man erhält sie mit etwas Glück in normalen deutschen Lebensmittelgeschäften – ansonsten evtl. beim Türken.• Mittelgrüne türkische Paprika (erhält man üblicherweise im Türkenladen): Es gibt 2 Sorten:<ul style="list-style-type: none">○ die schmalen langen (wie größere Peperoni) [auf dem Foto rechts],○ die übliche Paprikaschoten-Form, aber in klein [auf dem Foto in der Mitte]. Sie haben dünneres Fruchtfleisch als die großen dicken dunkelgrünen.	
500g Zucchini	Waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden (siehe Blick in die Küche) und die Zucchini in 2-3mm dicke Scheiben schneiden.
2 große normale Zwiebeln	Schälen
Geeignete Auflaufform (ca. 25x32cm, siehe Foto oben) bereitstellen	
Backofen vorheizen auf 200° Ober- und Unterhitze	
Geschälte Zwiebeln	Mit dem Gurkenhobel hobeln, so daß Ringe entstehen. Die Zwiebelringe auf dem Boden der Auflaufform verteilen. (Siehe Blick in die Küche)

Salz, Pfeffer 1 EL normales Olivenöl	Auf den Zwiebeln verteilen
Gewaschene Tomaten	In Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Scheiben auf den Zwiebeln verteilen. (Siehe Blick in die Küche)
Salz, Pfeffer 2 gestrichene Teelöffel Provencekräuter	Damit die Tomatenscheiben würzen
Geschnittene Paprika	Auf den Tomaten verteilen (siehe Blick in die Küche)
Zucchinischeiben Salz	Die Menge der Zucchini ergibt 2 Schichten. Die erste Schicht (= die 1. Hälfte) auf den Paprika verteilen, salzen, dann dadrauf die 2. Hälfte geben und diesmal nicht (!) salzen. (Siehe Blick in die Küche)
ca. 300g Schafskäse (siehe Blick in die Küche)	In Scheiben schneiden (ca. 4mm dick) und auf den Zucchini verteilen. (Siehe Blick in die Küche)
1-2 EL normales Olivenöl	Mit einem Backpinsel auf den Schafskäse streichen. (Ist kein Backpinsel vorhanden, dann vorsichtig das Öl auf den Käse träufeln).
50min im Backofen auf der unteren Schiene backen (200°)	
Dazu:	
Fladenbrot (siehe oben)	Dies schmeckt noch besser, wenn es 4min im Ofen bei 200° aufgebacken wurde. (macht man am besten, wenn der Auflauf schon fertig ist).
Gebratenes Hackfleisch	Rezept siehe hier