

## Überbackener Schafskäse mit Grillkartoffeln

Das Rezept ist für 2 Pers. p.Pers. 10 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

2 Paprika, in Streifen geschnitten

1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

6-8 Cocktailtomaten, in dickere Scheiben geschnitten

1 Stück Schafskäse light 9% Fett, 180 g

400 g Kartoffeln, gut abwaschen und dann vierteln

2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ oder nach Gusto würzen

2 TL Olivenöl

Albaöl, Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, ½ TL Gartenkräuter

### Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann zuerst die Kartoffelspalten mit 1 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ würzen, etwas Paprikagewürz dazu und mit Albaöl besprühen. Gut umrühren und auf dem Stein „Meins“ verteilen und für 20 Minuten auf dem unteren Rost in den Backofen geben.

Nun zuerst auf den Boden der kleinen Ofenhexe die Tomatenscheiben geben, dann etwas mit Salz und Pfeffer würzen und die Zwiebelringe darauf verteilen.

Dann die Paprikastreifen mit 1 TL Oliven Olivenöl und 1 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ vermengen. Jetzt den Schafskäse auf die Zwiebel legen und drum herum die Paprika geben.

Auf den Schafskäse etwas Gartenkräuter geben und mit 1 TL Olivenöl beträufeln.

Das Ganze dann wenn die Kartoffeln die ersten 20 Min gebacken haben, dazu stellen und weitere 20 Min gemeinsam fertig backen. Wer mag kann auch zu der Paprika noch eine Knoblauchzehe pressen. Da wir aber noch einen Dip hatten, der mit Knoblauch zurecht gemacht war, habe ich es weg gelassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith