

Gebackener Schafskäse mit gerösteten Weißbrot-Scheiben

Für zwei Personen

2 Schafskäse, à 300 g	4 Scheiben Weißbrot	8 schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl	1 EL Kräuter der Provence
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Paprikapulver	1 EL ganzen Kümmel
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zunächst die beiden Stücke Schafskäse auf je ein Stück Alufolie legen. Dann den Käse mit dem Paprikapulver, Salz, etwas Kräutern der Provence und dem Cayennepfeffer bestreuen. Die Knoblauchzehen abziehen, pressen und dann auf den beiden Käsescheiben gleichmäßig verteilen. Anschließend den Kümmel, die Oliven und etwas Olivenöl darüber geben und luftdicht in der Alufolie einwickeln. Dann in den vorgeheizten Backofen geben und circa 19 Minuten backen. Die Weißbrotsscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und beidseitig in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten. Den Käse nach dem Backen aus der Folie nehmen. Den gebackenen Schafskäse mit den gerösteten Weißbrotsscheiben auf Tellern anrichten, mit den restlichen Kräutern der Provence und dem Olivenöl aus der Folie garnieren und servieren.

Alfred Schillinger am 28. März 2013