



KARTOFFEL-SCHAFSKÄSE-AUFLAUF AUS DER OFENHEXE

ZUTATEN

- 2 Dosen Tomaten in Stücke
- 2 Stangen Lauch
- 1 Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 400 g Kartoffeln
- 2 Päckchen Fetakäse
- Salz und Pfeffer
- Knoblauchgewürz
- Schafskäsegewürz

ZUBEREITUNG

- Den Lauch in feine Ringe schneiden und das restliche Gemüse wie immer in mundgerechte Stücke schneiden dann alles in eine große Schüssel geben.
- Den Fetakäse in Würfel schneiden und zum Gemüse geben.
- Die Dosentomaten ebenfalls dazugeben und mit den Gewürzen pikant abschmecken und alles gut vermischen.
- Nun das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 45 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de