



Lauchgemüse mit gebackenem Schafskäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

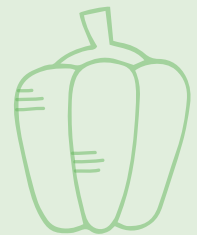
400 g Schafskäse
2 Stangen Lauch
2 EL Butter
200 ml Sahne
200 ml Schmand
1 TL Kräutersalz
Salz und Pfeffer
¼ TL Muskatnuss



ZUBEREITUNG

Schafskäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Lauch längs halbieren, putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden (auch das dunkle Grün).
Butter erhitzen und den Lauch darin 3 min. bei mittlerer Hitze andünsten.
Zwischendurch umrühren.
Sahne, Schmand und ca. 100 ml Wasser unterrühren. Mit Kräutersalz, Salz und Pfeffer würzen und alles köcheln lassen, bis der Lauch bissfest ist. Muskatnuss dazu geben.
Die Lauchmischung in eine gefettete Auflaufform geben und etwas abkühlen lassen.
Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Schafskäsescheiben auf dem Gemüse verteilen und ca. 20 min. bei Umluft im Backofen goldbraun überbacken.
Eventuell die letzten Minuten den Grill dazu schalten, damit der Käse bräunt.

Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE