

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

Salz, Pfeffer 1 EL <a href="#">normales Olivenöl</a>	Auf den Zwiebeln verteilen
Gewaschene Tomaten	In Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Scheiben auf den Zwiebeln verteilen. (Siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> )
Salz, Pfeffer 2 gestrichene Teelöffel <a href="#">Provencekräuter</a>	Damit die Tomatenscheiben würzen
Geschnittene Paprika	Auf den Tomaten verteilen (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> )
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 <b>nicht (!)</b> salzen. (Siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> )
ca. 300g Schafskäse (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> )	In Scheiben schneiden (ca. 4mm dick) und auf den Zucchini verteilen. (Siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> )
1-2 EL normales Olivenöl	Mit einem <a href="#">Backpinsel</a> 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°)	
<b>Dazu:</b>	
Fladenbrot (siehe <a href="#">oben</a> )	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 <a href="#">hier</a>