

Zweierlei Schafskäse mit griechischem Salat

Zutaten für den gebackenen Schafskäse (für 3 Personen):

- 150 g Schafskäse
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 g Cocktailtomaten
- Pfeffer
- Paprika-Pulver
- 1 Schuss Olivenöl

Schafskäse portionieren und jeweils auf ein Stück Backpapier legen. Backpapier zu Schiffchen formen, sodass der Schafskäse im Ofen nicht auslaufen kann. Knoblauch und Zwiebel schälen, zusammen mit den Tomaten klein schneiden und jeweils über dem Schafskäse verteilen. Etwas Pfeffer, Paprika-Pulver und Olivenöl darüber geben und bei 180 Grad circa 15 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für die Schafskäse-Ecken:

- 150 g Schafskäse
- 1 rote Zwiebel
- 3 Eier
- 100 g Filoteig
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- zum Braten: Olivenöl

Filoteig in Streifen, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schafskäse zerbröseln, rote Zwiebel schälen, klein schneiden und mit den Eiern und dem Schnittlauch verrühren. Die Masse mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf die Filoteig-Streifen geben und daraus Dreiecke falten. Diese bei mittlerer Hitze in Olivenöl in einer Pfanne ausbraten.

Zutaten für den Salat:

- 500 g Tomaten
- 1 Gurke
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 100 g schwarze Oliven
- Olivenöl
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

Alle Zutaten putzen, klein schneiden und mit Essig und Olivenöl sowie den Gewürzen abschmecken.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 14.07.2022

Koch/Köchin: Mickela Löffel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen