# Gemüse-Schafskäse-Auflauf

Das Rezept von dem Gemüse-Schafskäse-Auflauf gehört zu der gesunden Küche und lässt sich mit weiteren Gemüsesorten prima variieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Roter Paprika |
| 1 Stk. | Gelber Paprika |
| 2 Stk. | Zucchini |
| 4 Stk. | Tomaten |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Packung | Schafskäse (oder Menge nach Belieben) |
| 3 EL | Olivenöl |
| Nach Belieben | Oregano |
| Nach Belieben | Thymian |
| Nach Belieben | Basilikum |
| Nach Belieben | Salz und Pfeffer |
| Nach Belieben | Basilikumblätter (optional) |
| 1 Stk. | Auflaufform |

## Zubereitung

1. Für den **Gemüse-Schafskäse-Auflauf** eine große Auflaufform dünn mit Öl ausstreichen und den Backofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Paprikas, die Zucchini und die Tomaten waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und pressen.

3. Danach alles in eine Schüssel geben.

4. Nun das Öl hinzufügen.

5. Jetzt nach Belieben das Gemüse mit Oregano, Thymian, Basilikum und Salz & Pfeffer würzen und alles gut miteinander vermengen.

6. Danach den Schafskäse gut abtropfen lassen, einmal waagerecht halbiere und in der Form auslegen.

7. Als nächstes das Gemüse auf dem Schafskäse verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten garen. Wer möchte, kann den Auflauf vor dem Servieren zusätzlich mit frischem Basilikum verzieren.

## Tipp

Zu dem Gemüse-Schafskäse-Auflauf schmeckt zum Beispiel sehr gut ein aufgebackenes Kräuterbutter-Baguette.