

## Tomaten-Schafskäsetürmchen an Basilikum-Knoblauchvinaigrette

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Dieses saftig-würzige Gericht lässt sich unkompliziert im Backofen oder auf dem Grill zubereiten und entfaltet seinen appetitlichen Duft beim Öffnen der Verpackung.....



### Mise en place

4 grosse, sehr reife Tomaten

1 Packung griechischer Feta vom Schaf

1 Frühlingszwiebel

2 EL Olivenöl  
1 TL Milerb-Basilikum  
1 TL Milerb-Knoblauch  
schwarzer Pfeffer

2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico

### Zubereitung

waschen, trockentupfen, den Ansatz entfernen und quer in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200° C erwärmen.

Den Käse einmal längs und zweimal quer in Scheiben schneiden.

waschen, trockentupfen. Den weissen Teil sehr fein, den grünen Teil breiter in Scheiben schneiden.

miteinander verrühren und die Käsescheiben beidseits damit bestreichen, pfeffern.

Abwechselnd die Tomaten, den Käse und die Frühlingszwiebeln aufeinanderschichten. Für die Garnitur einige grüne Röllchen beiseite lassen.

miteinander verrühren.

Die Tomatentürmchen in Backpapier oder Alufolie einpacken, mit der Vinaigrette beträufeln und im Ofen oder auf dem Grill 20 Minuten garen. Vor dem Servieren mit den restlichen Frühlingszwiebelröllchen bestreuen.

Mit frischem Bauernbrot kann man wunderbar die sich bildende Sauce aufstunken....