

Kartoffelaufbau mit Schafkäse und Tomaten

Menge: Reicht für 4–5 Personen

Zutaten: 1kg Kartoffeln
300g Fetakäse aus Schafsmilch
4 EL Olivenöl
1 große oder zwei kleine Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
750g Tomaten
Oregano, Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
Fett für die Form

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
Während die Kartoffel kochen die Tomaten waschen und in Würfel schneiden.
Die Zwiebel(n) und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
Die Zwiebel(n) in heißem Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, Kräuter, und Gewürze dazugeben.
Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und ebenfalls dazugeben.
Das Ganze kurz aufkochen und .10 Minuten weiter köcheln lassen
Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und abwechselnd eine Schicht Kartoffeln,, Tomatensoße und Fetakäse in eine Auflaufform schichten. Die oberste Schicht sollte Fetakäse sein Mit etwas Olivenöl beträufeln und ca. 45min bei 180°C backen.

Tips: