

# Tomaten-Spinat-Auflauf mit Schafskäse

## Reicht für

2 Personen

## Zutaten

750 g Blattspinat (tiefgefroren)  
650 g Tomaten  
180 g Schafskäse  
1 Teelöffel Bohnenkraut (getrocknet)  
Basilikum  
Pfeffer  
Rapsöl oder Sonnenblumenöl

## Zubereitung

Den Blattspinat nach Anleitung in der Mikrowelle garen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in Scheiben schneiden.

Den Schafskäse in deiner Schüssel mit einem Löffel zerdrücken, mit dem Spinat, dem Bohnenkraut und einem Esslöffel Öl mischen. Die Mischung mit Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Spinat-Schafskäse-Mischung in zwei Auflaufformen verteilen.

Die Hälfte der Tomaten auf die Spinat-Schafskäse-Mischung legen und mit Pfeffer und Basilikum würzen.

Die restliche Spinat-Schafskäse-Mischung auf den Tomaten verteilen.

Die restlichen Tomaten auf die Spinat-Schafskäse-Mischung legen und mit Pfeffer und Basilikum würzen.

Den Auflauf bei 175° C im Ofen backen.

## Zubereitungszeit

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten