

Gourmet-Tipp

Gebratener Ziegenkäse

Zutaten (für 2 Personen)

- Pro Person 1-2 Scheiben (ca. 1 cm stark) griechischer Feta oder korsischer Schafskäse
- Weißbrot bzw. Baguette guter Qualität
- Oregano, Pfeffer
- 1-2 Knoblauchzehen
- schwarze Oliven (zur Garnierung)
- 2-3 EL Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Käsescheiben im Backofen bei ca. 150 ° braten, bis sie schön goldbraun sind.

In der Zwischenzeit das Weißbrot in Scheiben schneiden und im Backofen kurz anrösten. Den Knoblauch fein hacken und über das Brot verteilen..

Den Käse auf dem Teller mit frischem Olivenöl übergießen, mit Oregano, evtl. Pfeffer würzen und mit den Oliven garnieren.

Weinempfehlung: weißer Bordeaux (Chateau Chavignac) oder Retsina
Olivenölempfehlung: Temperoni