

# BIO RELISH

REZEPT No.2



## Zutaten

- 2 Pck. Schafskäse  
(à 150 - 200 g)
- 10 Cocktailtomaten
- 2 EL MARSCHLAND  
BIO RELISH CHILI
- 1 Paprika rot  
(in Streifen)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl nativ extra  
(n.B.)
- Oregano getrocknet  
(n.B.)
- Salz und Pfeffer

## Arbeitszeit:

~ 20 Min.

## Koch/Backzeit:

~ 30 Min.

## Schwierigkeitsgrad:

normal

Den Backofen auf 180°

Ober-/Unterhitze

vorheizen



## Schafskäse mit BIO RELISH CHILI



## Zubereitung

- Schafskäse abtropfen lassen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.
- Mit Olivenöl bepinseln, und den Boden der Auflaufform gleichmäßig mit Öl einpinseln.
- Käse und Öl mit Oregano und Pfeffer würzen, 1 EL **BIO RELISH CHILI** darauf verteilen.
- Mini-Cocktail-Tomaten waschen, halbieren.
- Die Paprikastreifen im Topf kurz andünsten.
- Tomaten und 1 EL **BIO RELISH CHILI** zugeben, kurz erhitzen.  
Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, rings um den Käse in der Auflaufform verteilen.

20 - 25 min backen.

Dazu Baguette und einen kleinen Salat reichen.

