



So sieht der Schafkäse bei Matthias Westhoff zuhause aus.

ORF Stars kochen zuhause

Kurzurlaub in Griechenland: Gebackener Schafkäse

von Michael Westhoff

Mir bleibt gerade nicht so viel Zeit zum Kochen, wie ich gerne hätte. Ich bin im ZIB-Team, das den ganzen Tag über von unterwegs, von Pressekonferenzen berichtet. Da fehlt dann am Abend mitunter die Zeit zum Einkaufen und Kochen. Was deswegen immer daheim ist und immer auch ein klein wenig griechisches Urlaubsflair vermittelt: Gebackener Schafskäse!

Zubereitung:

1-2 Knoblauchzehen durch die Presse drücken. 1 Handvoll Cocktailtomaten vierteln. Mit Salz, getrockneten Kräutern und viel Olivenöl abschmecken.

200 g Schafkäse in Alufolie geben, mit Tomaten in Olivenöl übergießen.

10 - 12 Minuten bei 180 Grad ins Backrohr, damit der Käse leicht cremig wird. Die letzten 1-2 Minuten noch frische Rosmarin oder Basilikum-Blätter dazu geben.

Frisches Olivenbrot, ein paar Oliven, ein Glas Wein und schon hat man ein schnelles, einfaches, warmes Abendessen - und kann in griechischen Urlaubserinnerungen schwelgen.