

Zucchini-Schafskäse-Auflauf aus der großen rechteckigen Ofenhexe® von Pampered Chef®



Zutaten:

- 400g Schafskäse
 - 1 Zucchini
- 1 Dose Tomaten in Stücke
- 100g Pesto alla Calabrese
- 300g bunte Cocktailtomaten
 - 2 Rote Zwiebeln
- 3 TL Knoblauch fein gehackt in Chili Öl eingelegt
 - Salz, Pfeffer und Schafskäsegewürz
 - 150g geriebenen Käse
 - Rapsöl

Zubereitung:

- Den Schafskäse in Würfel schneiden
- Die Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden, die Tomaten halbieren und die Zwiebeln fein hobeln
 - Alles eine große Schüssel geben
 - Nun einen guten Schuss Rapsöl darüber gießen mit Salz, Pfeffer und Schafskäsegewürz würzen und alles gut vermischen
 - Alles in die große Ofenhexe geben
- Die Dosentomaten und das Pesto in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Zucchini -Schafskäse Gemisch verteilen und zum Schluss mit dem geriebenen Käse (z.B. Emmentaler) bestreuen.
 - Dein Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 45 Minuten garen. Bitte in Augenkontakt bleiben, denn jeder Ofen backt anders.

Mit Nudeln und einem grünen Salat servieren.

Die große rechteckige Ofenhexe kannst du dir [HIER](#) anschauen ♥

Folgende Produkte wurden für diese Rezept verwendet.

[Große rechteckige Ofenhexe - hier anschauen](#)

[Kuchengitter von Pampered Chef - hier anschauen](#)

[Silikonhandschuhe von Pampered Chef - hier anschauen](#)