



Ofen-Grillkäse Shakshuka-Art

mit Paprika, Bohnen und Zucchini



ca. 30min



2 Portionen

Grillkäse ist ein vielseitiger Vertreter der Käsefamilie. Er besteht aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch und hat eine etwas elastische Struktur. Das Tolle an Grillkäse ist, dass er nicht schmilzt. Das macht ihn perfekt geeignet fürs Knusprigbacken im Ofen – und genau das machen wir heute. Kombiniert wird der Käse mit einer gut gefüllten Auflaufform mit weißen Bohnen, frischer Zucchini und fruchtiger Paprika.

- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 200g Grillkäse ¹
- 10g Schnittlauch & Dill

- Salz
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 678kcal, Fett 41.3g,
Kohlenhydrate 36.1g, Eiweiß 38.6g



Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C oder mit Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Den **Grillkäse** der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.



Die **Paprika**, die **Zucchini** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.



Das **Ragout** in eine Auflaufform geben, den **Käse** darauf verteilen und mit 1EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Käse** appetitlich gebräunt ist.



Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann mit den **gehackten Tomaten** zum **Gemüse** in die Pfanne geben. Gut umrühren und alles ca. 5Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.



Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Grillkäse** mit dem **Gemüse** auf Teller verteilen. Nach Belieben mit den **Kräutern** garnieren und servieren.