MARLEY SPOON

Ofen-Grillkäse Shakshuka-Art

mit Paprika, Bohnen und Zucchini

ca. 30min 3 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 400g Grillkäse [1]
- 10g Schnittlauch & Dill

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 687kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 38.9g, Eiweiß 39.4g

1. Gemüse schneiden

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.

2. Gemüse braten

Die **Paprika**, die **Zucchini** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.

3. Ragout köcheln

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

4. Käse schneiden

300g Grillkäse der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

5. Käse backen

Das **Ragout** in eine Auflaufform geben, den **Käse** darauf verteilen und mit 1½EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 8–10Min. backen, bis der **Käse** appetitlich gebräunt ist.

6. Kräuter schneiden

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.