

### **Schafskäse in Alufolie (2 Portionen)**

#### **Zutaten:**

- 1 Pck. Schafskäse
- ca. 80 g eingelegte Oliven (schwarz)
- ca. 80 g eingelegte Oliven (grün)
- ca. 80 g eingelegte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Alufolie



#### **Zubereitung:**

Oliven, Tomaten und Knoblauch klein hacken und vermengen. Den Schafskäse in der Mitte quer durch schneiden, Alufolie ausbreiten und 2 Esslöffel Olivenöl darauf geben. Käse auf die geölte Alufolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen und die vermengten Oliven usw. darüber geben. Zuletzt nochmals einen Esslöffel Olivenöl oben drauf geben, die Alufolie von allen vier Seiten nach oben zu einem kleinen Säckchen schließen und ca. 10 Min. bei 200° auf Normalstellung mit geschlossenem Deckel garen lassen.

#### **Serviervorschlag:**

Das geschlossene Säckchen auf einem flachen Teller mit etwas Weißbrot oder Ciabatta servieren.

**Schmeckt einfach köstlich und dient als kleine Vorspeise!**