



GRIECHISCHES Bougourdi

4 PERSONEN



CA. 15 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

100 g Bayernland Berghofkäse
 200 g Bayernland Balkankäse
 4 Tomaten
 2 Zwiebeln
 4 Knoblauchzehen
 2 rote Peperoni
 1 grüne Peperoni
 etwas Olivenöl
 etwas Thymian getrocknet
 etwas Zitronensaft
 etwas Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine kleine feuerfeste Form mit Öl austreichen.
2. Zwiebeln und in kleine Stücke geschnittene Tomaten in eine Schüssel geben.
3. Balkankäse zerbröseln und mit einer Knoblauchpresse die Knoblauchzehen durchpressen.
4. Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Thymian zu einer Marinade verrühren und über die Mischung in der Form geben. Grüne Peperoni waschen und entkernen, in Ringe schneiden und auf die Gemüsemischung in der Form geben.
5. Den Berghofkäse darüber reiben, die Form abdecken und in den vorgeheizten Backofen geben. Bougourdi so lange backen, bis der Käse gut zerlaufen ist.
6. Alternativ kann die Vorspeise auch portionsweise in Alufolie gewickelt auf dem Grill zubereitet werden.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

