



Brokkoligratin mit Schafskäse

Brokkoli in kleine Röschen teilen und am besten mit einem Garsieb über etwas Wasser knapp bissfest garen. Abtropfen lassen; eine flache Auflaufform einfetten.

Ajvar und Tomatenmark verrühren, den Brokkoli an untermischen. Kirschtomaten waschen, putzen, evtl. halbieren. Brokkoliröschen und Tomaten abwechselnd in die Form setzen. Leicht salzen und pfeffern und mit Rosmarin bestreuen. Schafskäse über dem Gemüse verteilen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 min überbacken.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Brokkoli, frisch

250 g Kirschtomate(n)

2 EL Ajvar

1 EL Tomatenmark

150 g Schafskäse

Salz und Pfeffer

Rosmarin, gehackt

Fett, für die Form