

HEIßER BAUERN Salat MIT BÄRLAUCHÖL

70g schwarze Oliven
8 eingelegte milde Peperoni
2 rote Zwiebeln
4 Zweige Thymian
2 Romatomaten
1 Knolle frischen Knoblauch
4 Stücke dänischen Schafkäse
(je ca. 150g)
1 Bund glatte Petersilie
4 EL **Bärlauchöl**
2 Stücke Bratschlauch (40cm)

Oliven und Peperoni abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Thymianblättchen abzupfen, Tomaten waschen und putzen, ebenso wie die Peperoni in Scheiben schneiden. Alles mit **Bärlauchöl** mischen. Backofen auf 200°C vorheizen, die gewaschene Petersilie trockenschleudern und die Blättchen abzupfen, beiseite stellen. Knoblauch nur von der äußeren Schicht befreien und in 4 Scheiben schneiden.

Je 2 Käse in einen Bratschlauch legen, Öl- Gemüse Mischung darauf verteilen, mit Petersilie bestreuen und je 1 Stück Knoblauch darauflegen.

Bratschlauch verschließen und 20 Minuten im Ofen garen.

Zum Servieren empfehle ich, den Bratschlauch einfach oben mit einer Schere aufzuschneiden und in der Folie auf die Anrichteplatte zu legen, da der Käse sehr fragil ist.