



© Erika Schwab-Röck

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

Zutaten

Karfiol

Olivenöl

Tomatensalz

Tomaten (z.B. Oxshenherzen)

würziger Bergkäse

Basilikumblätter

Zubereitung

1. Den Karfiol in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Auf beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und mit Tomatensalz würzen.
3. Im 200 °C heißen Rohr ca. 25 Minuten bissfest garen.
4. Steaks mit Tomatenscheiben und Käse belegen und weitergaren, bis der Käse leicht gebräunt ist.
5. Nach Belieben mit Basilikumblättern garniert servieren.

Tipp:

Anstatt Tomatensalz mit Paprikapulver, Knoblauch und Salz würzen.