

Bistro Altstadt

Vegetarische Schafskäse Spezial mit Grillgemüse dazu Pizzabrot und viel Liebe!

Tagesgemüse wie Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Karotten auf der Grillplatte angrillen dazu mit Salz Pfeffer würzen.

In einer Auflaufform rohe Zwiebel als Untergrund setzen.
Das Grillgemüse dazugeben und zwei schöne Scheiben Schafskäse auf das Grillgemüse legen.

Tomaten Pauline Peru dazu legen und alles mit dem leichtem Edamer Käse bestreuen und ab in den Ofen.

Nach 10- 15 Minuten habe ich das Ergebnis.

Dann leckere Pizzabrote dazu und fertig ist das Bistro vegetarische Schafskäse Spezial.

Lasst es euch schmecken