Überbackene Karfiol-Steaks

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

- Karfiol
- Olivenöl
- Tomatensalz
- Tomaten (z.B. Ochsenherzen)
- 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 Basilikumblätter garniert servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN