

Sirene po schopski

Käse nach Schopen (Sofioter) Art

Bulgarischer Käse-Ei-
Tomatentopf

Zutaten

pro Portion (Hauptgang für
Bescheidene):

- 100 g bulgarischer Schafskäse
- 2 mittlere, reife Tomaten
- 1-2 frische mittelscharfe grüne
Chili (z.B. Serrano)
- 1 Ei
- Msp. geräuchertes Paprikapulver
(Pimenton de la Vera, süß)
- 1 Zweig frisches Bohnenkraut
- 2 Prisen Salz
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung

Zeit vom ersten Handschlag bis zum Servieren: ca. 55min

Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- + Unterhitze).

Die Tomaten (ohne Strunk) in mundgerechte Stücke und die Chili samt Innenleben in dünne Ringe schneiden. Bohnenkraut entblättern. Ei aufschlagen und in Schälchen bereitstellen.

Den zum Backen geeigneten Tontopf / Porzellanschüssel innen mit Olivenöl ausstreichen.

Zuerst den Schafskäse am Stück hinein legen. Danach Tomaten und Chiliringe in den Topf schichten. Oben in der Mitte eine kleine Vertiefung lassen für das Eigelb.

Zuletzt gut salzen und mit Paprikapulver bestreuen.

Das Gericht im Backofen 6 Minuten vorbacken (200°; 2. Schiene von unten).

Je Portion/Topf ein ganzes Ei darüber geben. 20-23 weitere Minuten backen, bis das Ei gerade so gestockt ist. Bohnenkraut darüber streuen und mit frischem Baguette servieren (Achtung: sehr heiß, am besten erst 5min stehen lassen).

Hinweise: Dieses Gericht funktioniert nur mit frischem Bohnenkraut, guten Tomaten und kräftigem Käse. Also besonders in der Tomatensaison im Juli / August. Durch die frischen Chilis wird es etwas pikant und knackig, aber nicht zu scharf (der Käse neutralisiert die Schärfe).

Die Menge reicht bei vernünftigen Menschen als Hauptmahlzeit (+ 3 Scheiben Baguette).

Im Original aus Bulgarien werden ganze Tomatenscheiben (nur 1 Scheibe bis 1 Tomate/Portion und ganze, relativ große Peperoni verwendet. Das ist eher unpraktisch beim Essen. Diese Menge (1 Scheibe Tomate + ½ Käse + 1 Ei + Peperoni) ist aber als Vorspeise geeignet.