

## Ofen-Fermate

*Fermate - so heißt unser "Sojakäse". Er wird anders hergestellt als Tofu, denn hier wird warme Sojamilch mit Milchsäure-Bakterien versetzt, so dass ein säuerlicher, schnittfester "Käse" entsteht - aber eben auf pflanzlicher Basis.*

*Hier möchten wir Ihnen ein spannendes Rezept vorstellen, das sehr leicht gelingt und nicht viel Zeit in Anspruch nimmt.*

### Zutaten:

- 1 SOJAFARM "Fermate mit Kräutern" (180 g)
- 1 Tomate
- 3 Schalotten
- 1 Paprika
- 10 frische Salbeiblätter
- Grobes Steinsalz oder Fleur de Sel
- Pfeffer
- Olivenöl



### Zubereitung:

Gemüse waschen. Die Tomate in Würfel schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten in Ringe schneiden. Den Salbei abbrausen und trockenschütteln.

Eine kleine Auflaufform mit etwas Olivenöl ausstreichen. Fermate auspacken und hineinlegen. Das Gemüse um den Sojakäse verteilen. Die Salbeiblätter darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Gegebenenfalls noch etwas durchmischen. Salz und Pfeffer darüber und ab in den Ofen.

15 bis 20 Min. bei 220°C backen.

Mit Salzkartoffeln oder Ciabatta-Brot genießen.

Guten Appetit!