



Superschnelles Party-Ofengericht

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

750 g Schweinerücken oder Pute in ca. 1 cm dicken Scheiben

2 Paprikaschoten, rot

2 Paprikaschoten, gelb

1 Gemüsezwiebel(n)

1 Becher Sahne (ca. 200 ml)

1 Dose Maiskörner, abgetropft

1 Dose stückige Pizzatomen

4 EL Pesto, rotes

etwas Salz und Pfeffer

etwas Knoblauchpulver oder frischer Knoblauch

etwas Basilikum, getrocknet oder frisch

600 g Gouda gerieben

ZUBEREITUNG

Das Gemüse klein schneiden. Die Paprikaschoten und die Zwiebel in eine Auflaufform geben, dann den Mais unterheben. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und auf dem Gemüse verteilen.

Pizzatomen, Pesto, Sahne, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Basilikum miteinander verrühren und darüber geben. Nun den Käse draufstreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 40 Minuten garen.

Dazu schmeckt Reis oder Baguette.

Guten Appetit!