

Aus dem Ofen, auf den Tisch: Gebackener Feta mit Kräutern

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

200 g Feta
4 Kirschtomaten
1/3 Zucchini
1 Frühlingszwiebel
6 schwarze Oliven
1 Teelöffel Zitronenabrieb
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Oregano
1/2 Teelöffel Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

kleine Auflaufform (ca. 14 x 11 cm)

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und hacken. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren. Knoblauch schälen und hacken. Frühlingszwiebel in dünne Röllchen schneiden. Oreganoblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Oliven in grobe Stücke schneiden.

- 3 -

Zucchinischeiben in die Auflaufform legen und Feta darauf platzieren. Zitronenabrieb, Paprikapulver und Knoblauch auf dem Feta verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Rosmarin, Oregano, Frühlingszwiebel und Tomaten auf den Feta legen, mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen 15 Minuten backen.

Mit Feta kriegt man mich. Taucht er als Zutat in einem Gericht auf, ist die Sache für mich sofort entschieden - es führt kein Weg an meiner Gabel vorbei. Erst recht nicht, wenn er als schmelzendes Solo aus meinem Backofen kommt. In diesem Fall gibt es nur eins, was ihn noch besser machen kann: die Kombination mit Zucchini, Tomaten, frischen Kräutern und Oliven.