



Gebackener Feta griechischer Art

🕒 35–45 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Zwiebeln in feine Streifen geschnitten und der Knoblauch zerdrückt. Danach die Tomaten waschen und den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.
- 2 Den Feta nun in einer Auflaufform platzieren. Die Zwiebeln, den Knoblauch, Tomaten, Oliven und Kapern in der Form verteilen und den Feta damit bedecken.
- 3 Danach das Olivenöl mit der Kotányi Kräutermischung griechischer Art verrühren und das Gemüse damit übergießen. Rosmarin und Thymianzweige hinzufügen.
- 4 Alles für 10-20 Minuten im Ofen backen. Der Feta ist fertig, sobald er auseinanderläuft und weich ist.

TIPP: Das Gericht mit einem Fladenbrot noch warm genießen.

