Gebackener Feta griechischer Art

35—45 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Pkg.	Feta
20 Stk.	Cherrytomaten mit Rispe
10 Stk.	Grüne und schwarze Oliven
10 Stk.	Kapern
7 EL	Olivenöl
2 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Rosmarinzweige
1 Stk.	Weiße Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Kräutermix nach griechischer Art

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Zwiebeln in feine Streifen geschnitten und der Knoblauch zerdrückt. Danach die Tomaten waschen und den Backofen 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 Gemüße damit übergießen. Rosmarin und Thymianzweige hinzufügen.
4. Alles für 10-20 Minuten im Backofen backen. Der Feta ist fertig, sobald er auseinanderläuft und weich ist.

TIPP: Das Gericht mit einem Fladenbrot noch warm genießen.