



# 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 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 Gemüse 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.

## 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.  | Weißer Zwiebel                     |
| 1 Stk.  | Knoblauchzehe                      |
| 3 EL    | ♦ Kräutermix nach griechischer Art |

