



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	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

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.

