Gebackener Feta mit Tomaten

Der gebackener Feta mit Tomaten und Oliven schmeckt nach Sommer und Meer. Das leichte und bekömmliche mediterrane Rezept schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

150 g	Feta
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Oregano
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
250 g	Tomaten (z.B. Cocktailtomaten, oder kleine Salattomaten)
100 g	Auberginen
0.5 Stk.	Paprika
6 Stk.	Oliven
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den gebackenen Feta mit Tomaten die Zwiebel schälen und zerkleinern. Die Knoblauchzehen schälen und vierteln. Die Aubergine und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Den Feta zerteilen, und zusammen mit den Tomaten, Paprika, Auberginen, Oliven und Zitronen-Abrieb in eine Backform geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und die Kräuter darauf verteilen. Abschließend mit Olivenöl extra vergine beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Tipp

Zum gebackenen Feta mit Tomaten ein knuspriges Baguette, Pitabrot oder Weißbrot reichen.