

## Tomaten-Feta-Snack

Als leckere Zwischenmahlzeit ist dieses Rezept wunderbar geeignet. Aber auch als Beilage zu Gegrilltem schmeckt der frische Tomaten-Feta-Snack sehr gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

260 g	Feta
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
6 EL	Öl
2 TL	Kräutersalz
1 Bund	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Für den Tomaten-Feta-Snack den Backofen auf 200°C vorheizen. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Feta abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Feuerfeste Schälchen mit Öl einpinseln und abwechselnd mit Feta und Tomaten befüllen. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Über die Tomaten streuen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

3. Das restliche Öl über die Tomaten-Feta-Türmchen träufeln und im Backofen ca. 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Alternativ den Tomaten-Feta-Snack anstatt mit Petersilie mit gehacktem Basilikum bestreuen. Dazu schmeckt frisches Stangenweißbrot.