



Ofen Riesenbohnen mit Feta

Ofen Riesenbohnen mit Feta

2 Dose Liakada Riesenbohnen in Tomatensauce

200 ml gehackte Tomaten aus der Dose

200 g Feta

1 rote Zwiebel

2 Zehe(n) Liakada Knoblauch mit Chili

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel getrockneter Thymian (oder Rosmarin)

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Pfeffer

Optional:

Etwas frische Petersilie

Nach Belieben geröstetes Baguette

Ofen Riesenbohnen mit Feta

1.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Bohnen samt Tomatensauce in eine kleine Auflaufform geben. Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauch hacken und unter die Bohnen mischen. Mit Oregano, Thymian, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl würzen. Feta zerbröseln und darüber verteilen.

Etwa 25 min. im Ofen backen, bis der Feta weich ist und leicht Farbe bekommt.

Mit etwas Petersilie toppen und mit einem geröstetem Baguette servieren.