



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

mediterraner Ofenfeta

mediterraner Ofenfeta

200 g Feta

2 Tomaten

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel getrockneter Thymian

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

1 Handvoll Liakada Kalamata Oliven entsteint

6 Liakada Pfefferoni scharf-pikant

Etwas frische Petersilie

mediterraner Ofenfeta

1.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Tomaten würfeln, Zwiebeln in dünne halbierte Scheiben schneiden und Knoblauch hacken.

Den Feta in eine leicht gefettete Auflaufform legen.

Tomatenwürfel, Zwiebelscheiben, Knoblauch, Oliven und Pfefferoni um den Feta herum verteilen.

Getrockneten Oregano, Thymian und Paprikapulver über die Zutaten streuen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und etwa 20-25 min. backen, bis der Feta weich wird und die Zutaten leicht gebräunt sind.

Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren, idealerweise mit Brot oder Pita zum Dippen.