

Ofenfeta mit Tomaten

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

400 g Feta (2×200 g)

2 EL Oreganoblättchen

2-4 Chilischoten, in Ringen

2 EL Rapsöl

800 g Cherry-Tomaten am Zweig

2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben

wenig Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung

1. Feta-Blöcke halbieren, auf vorbereitetes Blech legen. Hälfte vom Oregano, Chili und Hälfte vom Rapsöl darüber verteilen.
2. Tomaten und Knoblauch mit der zweiten Hälfte des Öls in eine Schüssel geben, mit dem restlichen Oregano und den Gewürzen mischen. Tomaten ebenfalls auf das Blech legen.
3. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

Schweizer Feta gibt es bei Coop als Qualité & prix Ilios und bei Migros als Salatkäse.

So bleibt Feta frisch:

Braucht man nicht den ganzen Feta, kann man den restlichen Käse in Salzwasser aufbewahren.