



## Ofen Feta

Manchmal muss es abends schnell gehen, soll trotzdem lecker schmecken und idealerweise auch noch gesund sein. Dann sind unsere „easypeasy“ Feta-/Tofu-Päckchen genau das Richtige.

**Vorbereitungs- und  
Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Wartezeit:** 15 Minuten

### Zutaten (für Person)

- 180 g Feta (alternativ: veganer Feta oder Räucher-  
tofu)
- 1 EL Olivenöl
- 6 Cocktailtomaten
- Salz & Pfeffer
- Majoran, Oregano, Basilikum  
(getrocknet oder frisch)

**1** Zuerst den Backofen auf 200° C Ober-/  
Unterhitze vorheizen. Backpapier mit etwas  
Öl bepinseln, den Feta darauf drapieren  
und mit reichlich Kräutern, etwas Salz und  
Pfeffer bedecken. Die Cocktailtomaten am  
Strunk überkreuz einschneiden und neben  
dem Feta positionieren. Das restliche Öl  
über den Käse und die Tomaten träufeln.

**2** Das Backpapier von allen Seiten  
einklappen und mit einer Kordel oder Garn  
(Hinweis: Feuerfestes Mate-rial verwenden)  
zusammenbinden. Das Feta-Päckchen ca.  
15 Minuten backen.

**Tipp:** Schmeckt pur, aber auch mit einer  
Scheibe Bauernbrot sehr lecker. Die  
Gemüsebeilage kann nach Belieben  
variieren (z.B. Zucchini, Zwiebel,  
Knoblauch, Paprika, Pilze, Zuckerschoten,  
etc.).

**Guten Appetit!**