



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 Cocktailltomaten am Strunk überkreuz einschneiden und neben dem Feta positionieren. Das restliche Öl über den Käse und die Tomatenträufeln.

2 Das Backpapier von allen Seiten einklappen und mit einer Kordel oder Garn (Hinweis: Feuerfestes Material 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!