

FETA oder SCHAFSKÄSE IM OFEN GEBACKEN

ZUTATEN

2 Stück	Schafskäse/ Feta
2	Zwiebeln
1 Päckchen	Tomaten oder Cocktailtomaten
	Schwarze Oliven
	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle
	Schafskäsegewürzmischung
	Oregano

Den Schafskäse/ Feta in eine Auflaufform legen.

Die Tomaten und Oliven in Scheiben schneiden.
Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden
(nicht zu dünn sonst verbrennen sie)

Dann den Feta mit Pfeffer und Oregano und Schafskäse-Gewürzmischung würzen.

Die Tomaten, Oliven und Zwiebeln drauf verteilen und abschließend Olivenöl darüber träufeln.

Für ca.15-20 Min. bei 180°C - 200°C in den Ofen geben.

Vor dem Servieren noch etwas frisch gezupftes Basilikum darüber geben.

Dazu reicht man Ciabatta oder Toast dazu

Guten Appetit!