

Feta aus dem Ofen mit Peperoni

ZUTATEN

4 Stück Feta Käse
8 eingelegte Peperoni
2 mittelgroße Zwiebeln
Eingelegte Tomaten
Salz, Pfeffer, Paprika
Nach Belieben auch Oliven



ZUBEREITUNG

Zuerst den Käse gut abtropfen lassen und anschließend auf die Alufolie legen. Danach die Zwiebel in Ringe schneiden.

Nun die eingelegten Peperoni und die in Scheiben geschnittene Zwiebel mit den eingelegten Tomaten ebenfalls auf den Feta legen. Mit Pfeffer, Paprika und ein wenig Salz bestreuen, da der Käse schon salzig ist. Wer mag, kann auch Oliven halbieren und dazugeben. Nun die Alufolie zu kleinen Paketen verschließen.

Den Backofen zunächst auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Alupakete auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.

Dazu passt als Beilage zum Beispiel ein geröstetes Baguette.

Als Getränk ist ein gut gekühlter Pino Grigio zu empfehlen oder ein Riesling.



Dauer
30 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE