

Rezept

Feta forno - Schafkäse aus dem Ofen

Ein Rezept von Feta forno - Schafkäse aus dem Ofen, am 18.04.2024

Zutaten

400 g Schafkäse (Feta)	6 EL Olivenöl
2 reife Tomaten	2 Schalotten
Salz	Pfeffer
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	1 TL getrockneter Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit Backblech auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Schafkäse kalt abspülen, quer halbieren, längs mit einem nassen Messer in große, knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. 4 Stücke Alufolie (30 × 30 cm) auf der glänzenden Seite mit etwas Öl bestreichen, Fetascheiben darauf legen.
2. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Tomaten- und Schalottenscheiben auf dem Käse verteilen, leicht salzen und pfeffern, mit Paprikapulver und Oregano bestreuen.
4. Das übrige Olivenöl drüberträufeln. Die Folie fest verschließen. Käse im heißen Backofen 12-15 Min. backen. Die Päckchen öffnen und auf Teller setzen.