Rezept

# Gebackener Feta mit Balsamico-Gemüse

Ein Rezept von Gebackener Feta mit Balsamico-Gemüse, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **200 g** | Schafskäse (Feta; max. 45 % Fett i. Tr.) |
| **1 EL** | Olivenöl |
| | Salz |
| **4** | rote Zwiebeln |
| **1** | rote Paprikaschote |
| **1-2 EL** | Aceto balsamico |
| **1 TL** | flüssiger Honig |
| **4-6** | Basilikumblättchen |
| **4** | Cocktailtomaten |
| **1 EL** | gehackte italienische Kräuter (z. B. Majoran, Thymian, Rosmarin, Basilikum) |
| | Pfeffer |
| **2** | gelbe Paprikaschoten |
| **1 EL** | Rapsöl |
| **1 TL** | edelsüßes Paprikapulver |
| **1 Spritzer** | Zitronensaft |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Fetakäse vierteln. Ein Stück Alufolie (ca. 30 × 30 cm) auslegen, die Fetastücke darauflegen. Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Kräutern vermengen, salzen und pfeffern und die Mischung auf dem Fetakäse verteilen.

2. Die Alufolie über dem Käse zusammenraffen, aber nicht komplett verschließen, damit der heiße Dampf entweichen kann. Den Käse im Backofen (Mitte) ca. 15. Min. backen.

3. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und quer in feine Streifen schneiden.

4. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Die Paprikastreifen zugeben und 5 Min. mitbraten. Anschließend das Gemüse mit Aceto balsamico, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Honig und Zitronensaft abschmecken.

5. Den Fetakäse aus dem Ofen holen, mit dem Balsamico-Gemüse auf zwei Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren, beispielsweise Italienisches Eiweißbrot dazu reichen und genießen.