Rezept

Back-Feta mit Gemüse

Ein Rezept von Back-Feta mit Gemüse, am 25.04.2024

Zutaten

250 g	Feta
750 g	gemischtes Gemüse (z.B. Paprikaschoten, Zucchini, Blattspinat, Cocktailtomaten)
	Pfeffer
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
4 EL	Ajvar (Paprikapaste aus dem Glas)
1	Knoblauchzehe
	Salz
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Kräuter der Provence

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Zwei 30 cm lange Stücke Alufolie übereinander auf die Arbeitsfläche legen, darauf den Feta geben und mit dem Ajvar bestreichen. Die Alufolie nun fest verschließen, damit keine Flüssigkeit auslaufen kann.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Paprika und Zucchini putzen, waschen, die Paprika von Kernen und Scheidewänden befreien und beides in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Blattspinat verlesen und waschen, Tomaten ebenfalls waschen. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Das Gemüse in einer Schüssel mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Paprikapulver und den Kräutern der Provence gut vermengen.

4. Zwei 60 cm lange Stücke Alufolie übereinanderlegen, zu einer Art Tasche falten und das Gemüse samt Marinade hineingeben. Die Alufolie gut verschließen. Die beiden Folienpäckchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 20 Min. garen.