

Rezept

FETA »AVISSINIA«

Ein Rezept von FETA »AVISSINIA«, am 10.05.2024

Zutaten

- | | | | |
|------------------------|---|-----------------|---------------------------------|
| 1 dicke Scheibe | Schafskäse (Feta, ca. 200 g; siehe Rezept-Tipp) | 2 - 3 EL | griechischer Sahne-Naturjoghurt |
| 1 - 2 TL | Pul Biber (ersatzweise Paprikapulver) | 2 - 3 EL | Olivenöl |
| | Fladenbrot oder Weißbrot | $\frac{1}{2}$ | Chilischote (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON (ZUM SATTESSEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Feta mit einer Gabel gründlich zerbröseln, dann den Joghurt und 1 EL Olivenöl unterrühren. Den Feta-Joghurt fingerdick auf einen hitzebeständigen Teller oder in eine flache Auflaufform streichen und mit Pul biber bestreuen.
2. Wer es gern richtig scharf mag, der kann noch die Chilischote waschen, fein hacken und auf dem Feta-Joghurt verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und im Ofen (Mitte) 12 - 14 Min. backen, die Oberfläche brutzelt dann schon ein wenig.
3. Den Feta »Avisinnia« aus dem Ofen nehmen und sofort servieren - mit Fladenbrot oder Weißbrot (draufstreichen oder eintunken). Dazu schmeckt auch noch ein knackiger Salat.