

Rezept

Gebackener Feta im Fladenbrot

Ein Rezept von Gebackener Feta im Fladenbrot, am 13.11.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 rote Zwiebel | 200 g Feta-Schafskäse |
| 1 TL Gyrosgewürz | 6 Oliven (grün oder schwarz, ohne Stein) |
| 2 TL Kapern | 1 EL Honig |
| 100 g Bio-Salatgurke | ½ türkisches Fladenbrot |
| 2 EL Aioli-Dip (aus dem Kühlregal) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 37 g F, 29 g EW, 70 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in eine kleine Auflaufform (25 cm Ø oder 25 × 20 cm) legen. Den Schafskäse kurz abtropfen lassen, dann auf die Zwiebelringe legen und mit dem Gyrosgewürz bestreuen.
2. Die Oliven in Ringe schneiden und mit den Kapern auf dem Feta verteilen. Mit dem Honig beträufeln. Den Käse im Ofen (Mitte) 20 Min. backen und bräunen, gegebenenfalls nach 15 Min. noch den Grill dazuschalten.
3. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fladenbrot halbieren und jeweils bis zum Rand hin ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Das Brot in den letzten 5 Min. mit in den Backofen geben.
4. Die Fladenbrotecken und den Feta aus dem Ofen nehmen. Die Brote aufklappen, mit dem Aioli-Dip bestreichen und den Gurkenscheiben belegen. Dann den Feta halbieren und samt Zwiebel, Oliven und Kapern auf die Fladenbrote verteilen. Zusammenklappen und genießen.