



Schwierigkeit leicht



2 Portionen



Vorbereitung 10 min.
Backzeit 30 min.

Zutaten

2 Pack Fetakäse
2 Tomaten
2 Karotten
2 Peperoni
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Stängel Rosmarin
einige Oliven (schwarz und grün)
3 EL. Olivenöl
1 EL Bratfett zum fetten der Pfanne

Tipp

Dieses Essen mache ich auch sehr gerne im Grill, jedoch gehe ich da sehr stark mit den Temperaturen runter und habe meine Pfanne immer wieder im Blick.

FETA KÄSE GEBACKEN

Dieser samtige Käse erinnert mich immer wieder an Urlaube in Spanien, Italien, Griechenland...

Zubereitung

- Die Tomaten vierteln, dann die Karotten schälen und halbieren. Die Kerne der Peperoni entfernen und fein schneiden und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Den Käse und das geschnittene Gemüse in die gefettete Gusseiserne Bratpfanne geben. Die ungeschälte Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse direkt auf den Käse pressen und die Rosmarinzwige darauf legen.
- Die Gusseiserne Bratpfanne in den Backofen stellen. Umluft 180°C für ca. 30 Minuten.

Tipp:

- Erst beim Servieren gebe ich ein gutes Olivenöl auf den Käse, dadurch bleibt mir das wunderbare Aroma erhalten.
- Ich stelle die Pfanne mit dem Abkühlgitter auf den Tisch, dadurch bleibt mir das Essen sehr lange heiß.
- Wir essen am liebsten ein leichtes Weißbrot dazu.