



# Feta mediterran

**Backofen:** 200° C  
**Backzeit:** ca. 30 min  
**Zubehör:** Gusseiserne Bratpfannen 14 cm

## Zutaten:

Knoblauchöl  
2 Feta  
1 Tomate o. 4 Cocktailtomaten  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Salz & Pfeffer  
4 Zweige Rosmarin

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Gusseisenpfännchen hauchdünn mit Knoblauchöl einpinseln.

Je ein Feta in ein Gusseisenpfännchen legen.

Tomate in Scheiben schneiden und auf beide Pfännchen verteilen.

Zwiebel schälen und mit dem Tausendschön in dünne Spiralen schneiden.

Knoblauch schälen und mit dem Knoblauchscheider in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls auf beide Pfännchen aufteilen.

Leicht salzen & pfeffern und mit einigen Spritzern Knoblauchöl beträufeln.

Mit jeweils 2 Zweigen Rosmarin toppen und um vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min backen, bis der Feta leicht braun wird.

***Dazu passt frisches Baguette.***

