

Tomate-Feta-Auflauf

<i>Anzahl Personen:</i>	4
<i>Zubereitungszeit:</i>	25 Minuten
<i>Warte-/Ofenzeiten:</i>	45 Minuten
<i>Stück:</i>	-



... mit Zwiebeln und Olivenöl... warm serviert... dazu ein Stück Brot

Zutaten:

250g Zwiebeln
400g kleine Tomaten
300g Feta
Olivenöl
Pfeffer
Salz
frischer Rosmarin

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
2. In der Pfanne mit ca. 2 Eßl. Olivenöl leicht anbraten
3. Tomaten halbieren.
4. Feta in Würfel schneiden
5. Rosmarin waschen
6. In eine Auflaufform 2 Eßl. Olivenöl geben.
7. Zwiebeln einfüllen, Tomaten darauf geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, etwas salzen.
8. Den gewürfelten Feta auf die Tomaten geben und 2-3 Stängel vom Rosmarin auf den Feta legen
9. Bei 175 Grad ca. 45 backen.

Tipps und Hinweise:

Der Zwiebelsaft und der Saft der gebackenen Tomaten verbinden sich mit dem Olivenöl zu einer idealen Tunke, die sich wunderbar zum Dippen eignet. Die Mengen an Zwiebeln, Tomaten und Feta können ganz nach Geschmack angepasst werden.

Zur Not lässt sich der frische Rosmarin gegen getrockneten austauschen.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de