



MEIN GENUSS




Ofengemüse mit Fetakäse




It's a match!

It's a match! Hol dir ein Stückchen Griechenland zu dir nach Hause: Das Fetakäse Gewürz weckt garantiert Fernweh!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf **200°C Ober - und Unterhitze** vorheizen. Anschließend den Feta Käse der Länge nach vorsichtig halbieren. Beide Stücke nebeneinander in eine ofengeeignete Form legen. Etwas pfeffern und mit einem Teelöffel des **Feta Gewürzes** verfeinern.
- 2 Für das Ofengemüse die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Frucht von der Schale lösen und in Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren. Das Gemüse zusammen über den Feta Käse geben und mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und dem restlichen **Feta Gewürz** bestreuen.
- 3 Den Feta für 15 Minuten im Ofen garen, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren nach Belieben nochmals etwas **natives Olivenöl** darüber geben.

Zutaten

400 g Feta Käse
4 TL Feta Gewürzzubereitung
2 rote Zwiebel
1 Avocado
400 g Kirschtomaten
Salz
2 EL Zitronensaft
4 EL Griechisches Olivenöl
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.