

## Gebackener Feta

### Zutaten

(2 Portionen)

200 g	Feta
4	Cocktailtomaten
1 EL	Olivenöl
2 EL	Kräuter (Majoran, Thymian, Rosmarin, Oregano)
	Salz & Pfeffer
1	rote Zwiebel
Je 1	rote, gelbe, grüne Paprikaschote
1 EL	Rapsöl
1-2 EL	Aceto Balsamico
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Honig
1 Spritzer	Zitronensaft



### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Ein Stück Alufolie (ca. 30x30 cm) auslegen. Den Fetakäse vierteln und auf die Folie legen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Kräutern mischen, salzen und pfeffern und diese Mischung auf dem Fetakäse verteilen.

Die Alufolie über dem Käse zusammenraffen aber nicht komplett verschließen, damit der heiße Dampf entweichen kann. Den Käse ca. 15 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in feine Streifen schneiden und die Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min.

dünsten. Die Paprikastreifen zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Anschließend das Gemüse mit dem Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Honig und Zitronensaft abschmecken.

Den Feta aus dem Ofen holen und mit dem Balsamico-Gemüse auf den Tellern anrichten

### Nährwertangaben pro Portion:

Kalium:	770 mg = 38,5 %
Phosphat:	434 mg = 36 %
Energie:	418 kcal
Eiweiß:	21 g
Fett:	30 g
KH:	14 g