

Feta aus Zakynthos von Marlies Künzli



© Foto: Slow Goods Rezept: Marlies Künzli

**Zubereitungsdauer ca. 35 min. /
Für 4 Personen**

Zutaten:

400g Feta (aus Schafs- und Ziegenmilch)
800g Tomaten (am besten Coeur de boeuf)
2 rote Zwiebeln
Kapers
Oregano
3-4 El Rotweinessig
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die roten Zwiebeln schälen, halbieren, wenn vorhanden den grünen Keim in der Mitte entfernen und in sehr dünne Ringe schneiden. In eine kleine Schale geben, kräftig salzen und mit 3-4 Esslöffel Rotweinessig übergossen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Dieser Prozess nimmt den Zwiebeln ihre Schärfe und macht sie bekömmlicher.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dann in eine feuerfeste Auflaufform legen und mit etwas Olivenölen beträufeln. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Feta ganz, halbiert oder zerbröckelt auf die Tomaten geben und alles zusammen für ca. 15 Minuten bei 200°C Umluft (wenn möglich zusätzlich mit Obergrill) backen. Darauf achten das nichts verbrennt, evtl. Temperatur zurücknehmen. Der Feta sollte an manchen Stellen Goldgelb werden und die Tomaten leicht zusammenfallen.

Auf den Tellern anrichten und sofort mit Zwiebeln, Kapers und Oregano verfeinern.

Lauwarm geniessen.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !