

Vorspeise/Imbiss

Für 2 Personen



## Feta überbacken

2 Stücke Schafkäse (Feta)  
Mediterrane Kräuter, frisch oder TK  
4 getrocknete Tomaten  
4 Kirschtomaten oder 1 größere  
2 grüne Oliven ohne Stein  
2 schwarze Oliven ohne Stein  
1 EL Olivenöl  
Fladenbrot



## Zubereitung

1. Den Feta in backofengeeignete Keramik- oder Glasschale legen. Ich nehme am liebsten je Person eine kleinere Keramikschale in der Größe eines Fetastücks
2. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
3. Die kleingekackten mediterranen Kräuter auf dem Feta verteilen
4. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden, die Tomate und die Oliven in Scheiben. Alles auf dem Feta verteilen. Zuletzt das Olivenöl darüber träufeln.
5. Alles im Backofen 10-15 min (je nach Dicke der Fetastücke) überbacken. Der Feta soll weich sein, er ist fertig, wenn er anfängt stellenweise leicht zu bräunen.
6. Geschnittenes Fladenbrot dazu stellen.

Arbeitszeit ca. 5 min   Koch-/Backzeit ca. 15 min   Gesamtzeit ca. 20 min  
Schwierigkeitsgrad: **einfach**

