

Feta-Tomaten-Auflauf

Zutaten:

Für 2 Portionen:

350g Tomaten

180g Fetakäse

4 Peperoni

3EL Kalamata-Oliven

1TL Oregano

5EL Olivenöl

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen und grob würfeln.

Von den Peperoni den Stiel entfernen, Schoten in Ringe schneiden. Tomaten, Peperoni, Oliven, etwas Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Prise Zucker, Oregano und Olivenöl mischen und in 2 Auflaufformen (à ca. 15 cm Ø) geben.

Je eine Scheibe Schafskäse daraufsetzen und im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 20 Min. überbacken.

Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!