

Feta-Auflauf



Zutaten

- 1 sehr dicke Möhre oder 2 Kleine
- 1 rote Paprika
- 3 Champignons
- 1 rote Zwiebel, in Spalten
- 3 EL Olivenöl
- 2 Feta
- Pfeffer/Salz
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 TL Bruschettagewürz für den Feta
- Olivenöl

Zubereitung:

Make it lecker

1. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und den Feta in die mittlere Ofenhexe geben.
2. Das Gemüse großzügig mit Pfeffer, Salz und Kräutern der Provence würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Alles gut vermischen und um den Feta herum verteilen.
3. Den Feta mit Bruschettagewürz und Olivenöl bestreuen.
4. Die mittlere Ofenhexe in den Ofen geben und für ca. 20 Minuten backen, bis alles goldbraun ist.
5. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und servieren. Ein herzhafter Genuss für gemütliche Abende. Guten Appetit!