

Ofenfeta mit Grillgemüse

Gusseiserne Pfanne



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Zwei Stücke Fetakäse
eine rote Paprika
eine Zucchini
10-15 Kirschtomaten
10 braune Champignons
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer nach Belieben
etwas Olivenöl
2 Rosmarinzwige
Chiliflocken nach Belieben

Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Olivenöl in der gusseisernen Pfanne erhitzen, das Gemüse darin anbraten, eine Knoblauchzehe pressen und hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und für einige Minuten braten.

Den Fetakäse auf dem Gemüse platzieren, mit ein wenig Olivenöl beträufeln, einige Chiliflocken sowie einen Rosmarinzwige auflegen und das Ganze für 20 Minuten backen.

Guten Appetit