

Rezept Feta überbacken mit Tomatensauce

Zutaten:

2 Blöcke Fetakäse (aus Schafsmilch)
6 – 8 Flaschentomaten (je nach Größe)
2 weiße Zwiebeln
1 – 5 Knoblauchzehen
Majoran (nach Belieben)
4 – 6 EL Olivenöl (vergine bzw. kaltgepresst)
Cayennepfeffer
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 190° C vorheizen.
Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und im kochenden Wasser kurz blanchieren lassen.

Die Ringe in einer kleinen Schüssel aufbewahren.
Die Tomaten in einer Schüssel mit heißem Wasser abwaschen und auf einem Küchensieb abtropfen lassen.
Die Tomaten kreuzweise einritzen und für einige Sekunden in das kochende Wasser geben.

Mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben, die Haut und den Stielansatz entfernen.
Die Tomaten leicht auspressen, in mittelgroße Stücke zupfen und in die Auflaufform verteilen.
Den Fetakäse in einem Küchensieb abtropfen lassen.

Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Öl benetzen.

Den Majoran waschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen und von den Stielen zupfen.

Mit dem Knoblauch und Öl vermischen.

Cayenne und Pfeffer darunter rühren.

Den Käse in dieser Marinade geben, eine Stunde marinieren lassen und von Zeit zu Zeit wenden.

Den Käse in die Form geben, mit den Zwiebelringen belegen, würzen und für ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen.

Der Käse sollte noch seine Form behalten.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)