Artikel vom 04.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 17:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ofen-feta-mit-mediterranem-gemuese

# Ofen-Feta mit mediterranem Gemüse



Foto: Karin Schieban

**Zutaten (für 2 Personen):**

1 Stück Feta (circa 200 g)

1 Paprika

1 Zucchini

1 kleine Aubergine

6 Cherry-Tomaten

1 Handvoll Oliven (schwarz oder grün)

1 TL Oregano

Olivenöl

Pfeffer oder Chiliflocken nach Geschmack

**Zubereitung:**

Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten und Oliven je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Feta längs in zwei gleich große Platten schneiden. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fetaplatten in eine Auflaufform legen, das Gemüse darauf verteilen. Oregano über Feta und Gemüse streuen, alles mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Geschmack pfeffern oder mit Chiliflocken bestreuen. Den Ofen-Feta circa 30 Minuten backen, bis das Gemüse weich und der Käse leicht gebräunt ist.

*Karin Schieban*