

Ofen-Feta mit Randen

Ofen-Feta mit Randen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [23.10.2024](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

ZUTATEN für 4 Personen:

1 Pack gekochte Randenschnitze
100 g Feta
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ Bund frischer Thymian
Salz / Pfeffer / Olivenöl

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln mit wenig „grün“ (in der Regel 2-3 Stück) in Ringe schneiden, mit den Randenschnitzen, dem abgezapften Thymian, und Salz / Pfeffer in einer Schüssel vermischen.

In eine mit Olivenöl bestrichene Auflaufform mit dem in kleine Stücke geschnittenen Feta lagenweise einschichten. Knoblauchzehen fein hacken, mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen und darüber verteilen.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen.

Auf grossen Tellern anrichten und mit kleinem Thymianzweig dekorieren.

Geröstete Ciabatta-Scheiben oder knuspriges Brot dazu servieren.