

Saganaki: Gebackener Feta mit Oliven und Tomaten

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Kirschtomaten
- 400 g Schafskäse
- 300 g Ziegenschnittkäse
- 250 g Kalamata-Oliven
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 EL Oregano
- Brot

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Fetastücke im Ganzen nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die Ziegenkäsescheiben darauflegen. Ein paar Tomaten und Oliven draufgeben, den Rest rund um den Käse herum verteilen. Alles mit dem Olivenöl beträufeln und den Oregano darüberstreuen.

Den Käse im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen, bis er geschmolzen ist. Saganaki in der Auflaufform servieren und reichlich Brot zum Dippen dazu reichen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 25.08.2022

Koch/Köchin: Elissavet Patrikiou

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen