



Feta Pfanne

Zutaten (ca. 8 Portionen)

2 in Halbringe geschnittene, rote Zwiebeln

2 rote, in Ringe geschnittene Spitzpaprika,

2 gelbe, in Streifen geschnittene Paprika,

5 grob gehackte Knoblauchzehen und

2 klein gehackte, rote Chilischoten

2 Feta Käse

500 g Kirschtomaten

1 TL frischen, gehackten Thymian und

1 TL frischen, gehackten Oregano

Grillgemüsegewürz oder Salz und Pfeffer

Olivenöl

in der Großpfanne verteilen.

hinzugeben.

nebeneinander in der Mitte der Pfanne platzieren.

am Pfannenrand rundherum legen.

über dem Gemüse verteilen. Mit

würzen. Achtung: den Feta Käse nicht salzen!

über der Feta-Pfanne verteilen.

Ca. 30 Minuten bei 160 Grad Celsius im geschlossenen Grill (oder Backofen) schmoren.

Der Käse sollte weich, die Tomaten leicht aufgeplatzt sein.