



Mediterraner Feta-Gratin

Zutaten für 2 bis 4 Personen:

200 g Feta	1 TL Rosmarin
1 rote Paprika	1 TL Oregano
1 Tomate	Pfeffer & Salz
eine sehr kleine rote Zwiebel	Chiliflocken (optional)
2 Peperoni (aus dem Glas)	2 bis 3 EL geröstete Mandeln
ca. 10 schwarze Oliven, entkernt	80 bis 100 g geraspelten Emmentaler
2 TL Olivenöl	1/2 Bund Basilikum
3 TL Zitronensaft (frisch gepresst)	

Zubereitung:

Die Paprika und Tomate waschen und mit der gepellten Zwiebel in Würfel schneiden. Die Peperoni in Ringe schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Den Feta würfeln. Den Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Alles, bis auf den Basilikum, in eine Auflaufform geben und mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln. Die Gewürze untermischen und alles durchmengen. Nun die gerösteten Mandeln und den Käse über die Mischung geben.

Die Auflaufform in den kalten Ofen stellen. Den Ofen auf 180 bis 200 °C einstellen und 20 bis 30 Minuten backen. Der Käse sollte schön knusprig braun geworden sein.

Mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Info:

Mit etwas Brot reicht das Gratin für 2 Personen als Hauptgericht. Als Beilage werden 4 Personen davon satt.