



Ofen Tomaten mit Feta und knusprigem Knoblauch Baguette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles, fleischloses Gericht in 20 Minuten, bitte nur in der Tomaten Saison

Zutaten

- 8 große, vollreife Tomaten, gewaschen, ohne Blüte in dicken Scheiben
- 200 g Feta, abgetropft, in 1 cm großen Würfeln
- 1 EL gerebelter Oregano
- 2 Zweig Basilikum
- 2 Zweige frischer Oregano, gezupft
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf 200 ° C vorheizen; die Tomatenscheiben in eine ausgefettete Auflaufform verteilen.

Schritt2

Mit grobem Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und gerebeltem Oregano würzen, Die Feta Würfel darüber geben, das Olivenöl träufeln.

Schritt3

Etwa 20 min. in die dritte Schiene des Backofens backen und mit Basilikum Streifen und knusprigem Knoblauch Baguette servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofen-tomaten-mit-feta-und-knusprigem-knoblauch-baguette/>