

Baked Feta

2-3 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

200 g Fetakäse, am Stück
4 reife Feigen, geviertelt
1 Birne, grobe Stücke
1-2 EL Griechisches Olivenöl*
1 EL Vanillebirne*
1 EL Honig
Regenbogen Pfeffer*
Ital. Genuss Salz*
Pizza Blitz*
Rosmarinzweig
Thymianzweig
Gehackte Pistazien
oder Walnüsse

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fetakäse in eine feuerfeste Form legen. Die Feigen-& Birnenstücke um den Fetakäse legen. Alles gleichmäßig mit Olivenöl, Honig und Vanillebirne beträufeln. Anschließend mit Regenbogen Pfeffer, Italienischem Genuss Salz und Pizza Blitz würzen. Zum Schluss die Rosmarin- und Thymianzweige zwischen den Zutaten in der Form verteilen.

Die Form auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und alles etwa 15–20 Minuten backen, bis der Feta schön weich ist und Feigen sowie Birne leicht karamellisiert sind.

Die Form aus dem Ofen nehmen und den gebackenen Feta kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den gehackten Nüssen bestreuen und mit etwas Vanillebirne verfeinern. Dazu passt wunderbar frisches, knuspriges Baguette.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz