

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Gebackener Fetakäse mit viel Gemüse

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Fetakäse	400 g
Olivenöl	4 EL
Kräuter der Provence	2 EL
Minze, getrocknet	1 EL
Cocktailtomaten	250 g
Paprika, gelb	1
Zwiebel, rot	1
Knoblauch	2 Zehen
Pepperoni, eingelegt	8
Kalamata-Oliven	150 g

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
halbieren und in eine Auflaufform legen.

mit

und

vermischen.

halbieren.

in Würfel schneiden.

halbieren und in Scheiben schneiden.

schälen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse und  
sowie

zum Käse geben, mit dem Öl

übergießen und mit den Händen vermengen. Im vorgeheizten

Backofen ca. 20 Minuten überbacken. Alternativ Käse und Gemüse in  
Alupapier einschlagen und auf dem Grill garen.

Mit Baguette genießen.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder / Feinherb](#)

