Zutaten

- 1 Päckchen Feta Käse
- 4 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- 2 Rosmarinzweige
- Olivenöl
- weißer Balsamico-Essig
- Kochateliers Tomaten-Paprika-Salz „Aufgepeppt“
- Pfeffer, Zucker
- 4 kleine, feuerfest Förmchen, oder eine größere Auflaufform

Beilage, Vorspeise

Gebackener Fetakäse mit Tomaten-Paprika-Ragout

Ein richtige schnelles Gericht mit kurzer Vorbereitungszeit und Zutaten, die fast jeder im Kühlschrank hat. Als Vorspeise oder Hauptgang mit einem Stückchen Brot serviert - fertig!

So wird’s gemacht:

1. Tomaten sowie die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
2. Tomaten- und Paprikaviertel in kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln und in einem kleinen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen.
4. Das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten lassen.
5. Mit weißem Balsamico-Essig ablöschen, nun die Paprikawürfel hinzugeben.
6. 3 Minuten köcheln lassen, dann den Herd ausschalten.
7. Tomatenwürfel und fein geschnittenen Rosmarin hinzugeben.

8. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
9. Das Stück Fetakäse in 4 Portionen teilen
10. Die Förmchen (oder die Auflaufform) mit dem Tomatenragout befüllen und den Fetakäse auflegen.
11. Mit einem Zweig Rosmarin garniern und im Ofen bei Umluft und 200 Grad ca. 20 Minuten backen.