



# 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/>