



## **Féta Psití – gebackener Feta**

### **Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah**

#### **Zutaten (für vier Portionen):**

##### **Klassisches Rezept**

200 g Feta  
1 reife Tomate – in Scheiben  
1 grüne Spitzpaprika – in Ringen  
½ Zwiebel – in Streifen  
1 TL Oregano  
4 EL Natives Olivenöl Extra  
1 Prise Pfeffer

##### **Aprikose mit Honig und Thymian**

200 g Feta  
1-2 Aprikosen (eine große oder zwei kleine) - in Hälften geschnitten  
1 TL Honig  
½ TL Cayennepfeffer  
2 Thymianzweige  
1 EL Pinienkerne - geröstet  
4 EL Natives Olivenöl Extra

##### **Getrocknete Tomaten mit Pinienkernen**

200 g Feta  
3 getrocknete Tomaten in Öl - in Streifen  
1 Knoblauchzehe - gehackt  
2 EL Pinienkerne - angeröstet  
1 EL Blatt Petersilie - gehackt  
2 EL Öl von den eingelegten Tomaten (zum darüber gießen)  
2 EL Natives Olivenöl Extra (für den Boden)  
1 Prise Pfeffer

##### **Oliven mit Tomate & Kapern**

200 g Feta  
1 reife Tomate – in Würfel geschnitten  
2 EL Oliven ohne Kern nach Wahl – in Ringe geschnitten  
1 EL Salzkapern  
1 Frühlingszwiebel – in Ringe geschnitten  
1 TL Oregano  
4 EL Natives Olivenöl Extra  
1 Prise Pfeffer



### **Zubereitung im Backofen:**

Ofen auf 190 Grad vorheizen. In eine feuerfeste Form zwei Esslöffel Olivenöl gießen. Die entsprechenden Zutaten klein schneiden. Den Fetakäse in die Form legen, die Zutaten darauf verteilen, Kräuter und Gewürze darüber streuen. Abschließend noch zwei Esslöffel Olivenöl über den Zutaten verteilen. Den Feta im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

### **Zubereitung auf dem Grill:**

Etwas Alufolie (ca.25x25 cm) und Backpapier (ca.10x10 cm) verwenden. Das Backpapier auf die Alufolie legen und zwei Esslöffel Olivenöl auf das Backpapier gießen. Anschließend wie oben verfahren. Den angerichteten Feta mit der Alufolie zum Päckchen verschließen. Auf den Grillrost legen und für etwa zehn Minuten grillen.

Féta Psití kann als Vorspeise mit Weiß- oder Fladenbrot serviert werden, eignet sich aber auch sehr gut als Hauptgericht, in Kombination mit Pasta, Gemüse, Hülsenfrüchten oder Kartoffeln.