

# Lunes

---

Gesamtzeit: 45 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

6 Tomaten (groß)  
200 g Datteltomaten  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch weiß/violett  
2 Zweige Zweige Kräuter, z.B. Oregano, Rosmarin oder Thymian (optional)  
100 g Hojiblanca Oliven  
0,5 TL Zucker  
1 EL Italienischer Essig (z.B. Condimento Bianco)  
200 g Feta  
4 EL Natives Olivenöl extra  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Frische Kräuter, z.B. Petersilie

## Anweisungen:

Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Datteltomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen, die Kräuter waschen und fein hacken. Die Oliven abtropfen lassen.  
Tomaten, die Zwiebeln und die Oliven in eine ofenfeste Form geben.  
Den Zucker, den Knoblauch und die Kräuter darüber streuen, den italienischen Essig darüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Den Schafskäse über das Gemüse bröseln und alles mit dem Olivenöl beträufeln.  
Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Unter- und Oberhitze (180 °C Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.  
Das spanische Ofengemüse mit frischen Kräutern anrichten und mit ofenfrischem Baguette servieren.