ANDECHSER NATUR

Feta im Backofen

Zutaten:

1 **ANDECHSER Bio-Feta**
3 mittelgroße Tomaten
1 Knoblauchzehe
½ rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
etwas frischer Oregano
etwas frischer Thymian
eine Prise Salz und Pfeffer
Chiliflocken nach Belieben
3 EL Olivenöl

So geht's

1. Eine Tomate in dünne Scheiben schneiden, die anderen halbieren und zu Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben, Zwiebel und Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Oregon hacken und vom Thymian die Blättchen abtrennen.

2. In einer Auflaufform etwa 1 EL Olivenöl verteilen und den Feta in der Mitte platzieren. Zuerst die Tomatenscheiben auf den Feta legen. Die restlichen Tomatenspalten drumherum verteilen. Zwiebel, Frühlingszwiebel, Kräuter und Gewürze über alles

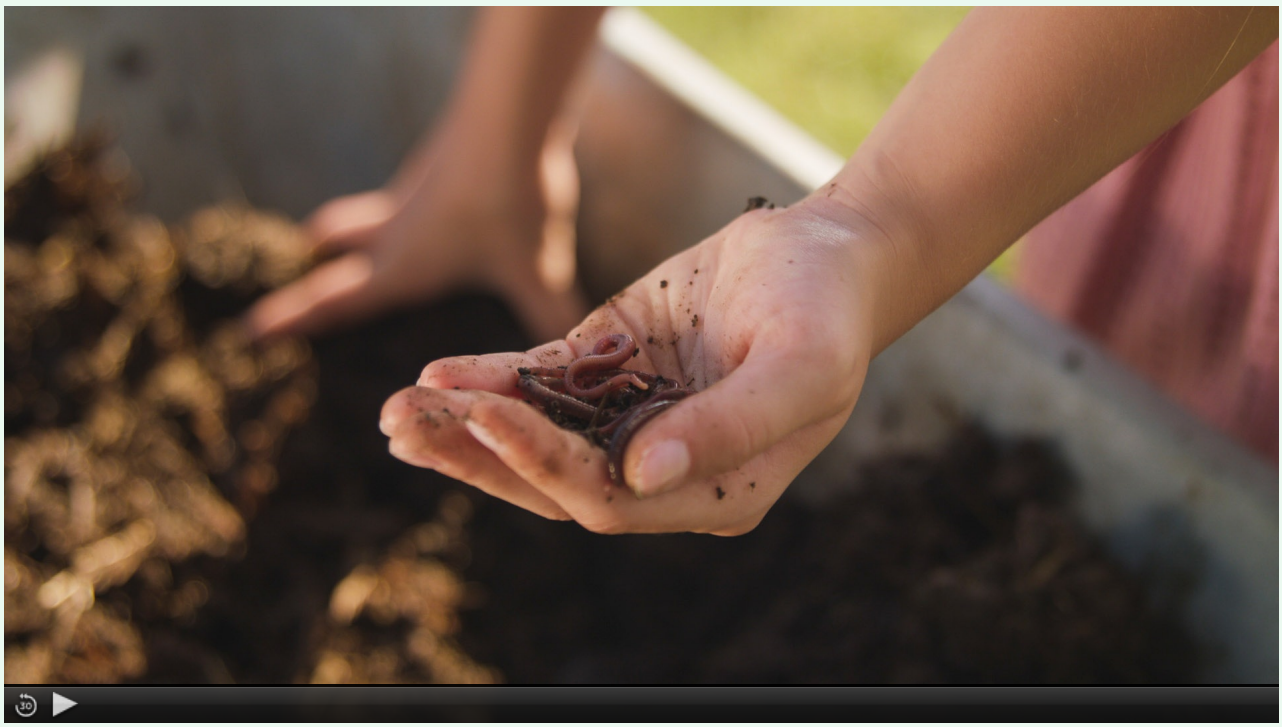
verteilen. Zum Schluss das restliche Olivenöl darüber geben.

3. Bei vorgeheizten 200°C Ober- und Unterhitze 25-30 Minuten backen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?