

Gebackener Feta mit griechischem Salat und Tsatsiki

Für zwei Personen

Für den Feta:

2 Fleischtomaten	2 große, rote Zwiebeln	10 schwarze Oliven
2 Stücke Feta, à 150 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

2 Fleischtomaten	1 Salatgurke	1 rote Zwiebel
10 grüne Oliven	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Tsatsiki:

1 Salatgurke	5 Knoblauchzehen	250 g Quark
1 Schuss Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Feta:

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. In einem Bett aus Alufolie die Zwiebel- und Tomatenscheiben schichten, mit Pfeffer und Salz würzen, Olivenöl darüber träufeln und den Feta auflegen. Alles im Backofen grillen.

Thymian und Oregano abbrausen und trockenwedeln. Oliven in Ringe schneiden. Feta-Gemisch nach dem Grillen aus der Alufolie nehmen, auf einem Teller anrichten und mit Olivenringen, Thymian und Oregano garnieren.

Für den Salat:

Tomaten waschen, trockentupfen, entkernen und vierteln. Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Oliven halbieren. Alles mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen und abschmecken.

Für den Tsatsiki:

Quark ausdrücken. Knoblauch abziehen und pressen. Gurke waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und raspeln. Alles zusammenrühren und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und gepresstem Knoblauch abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wilfried Benz am 13. Juli 2021