

Rezept der Woche



Fenchel-Tomaten-Gemüse mit glasiertem Feta

Zutaten: (2 Personen)

- 2 mittelgroße Fenchel
- 10 bis 15 Cocktailtomaten
- 1 kleine Zucchini
- frischer Knoblauch, 2 Zehen
- 40 ml Zitronensaft
- Thymian, 2 Zweige
- gemischte Kräuter, 1/2 Hand voll (z.B. Majoran, etwas Salbei, Maggikraut)
- 200 g Feta
- 1 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 80 ml Weißwein

Zubereitung:

Das Gemüse waschen. Zucchini und Fenchel in Streifen schneiden. Den Knoblauch hacken und die Tomaten halbieren.

Aus Wein, Zitronensaft, Honig und Olivenöl eine Vinaigrette zubereiten. Die Kräuter fein hacken und mit Vinaigrette und Gemüse mischen. Alles in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Feta in 1-1,5 cm breite Scheiben schneiden, auf dem Gemüse anrichten, mit Honig bestreichen und mit Thymianblättchen bestreuen.

Bei 180 Grad Umluft 20 bis 30 min überbacken.