



gerösteter feta mit spinat, Kirschtomaten & huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U.

Für 4 Personen:

- 200 g Feta am Stück
- 250 g Kirschtomaten
- 300 g frischer Spinat (oder gefrorener, abgetropfter Spinat)
- 3 EL **huile d'olive de Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U.**
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 TL Chiliflocken (optional)
- Abrieb von einer halben Bio-Zitrone
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer
- Geröstetes Bauernbrot (zum Servieren)



Vorbereitung: 10 Minuten
Kochen: 25 Minuten

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Feta in die Mitte einer ofenfesten Form legen, die Kirschtomaten mit dem Knoblauch, den Chiliflocken und dem Oregano darum verteilen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 15 Minuten garen.

Die Spinatblätter um den Feta verteilen, mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln und weitere 10 Minuten im Ofen garen, bis der Spinat weich und der Feta goldbraun ist.

Feta und Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit dem Spinat vermengen.

Mit Zitronenabrieb bestreuen, mit etwas Olivenöl und Pfeffer abrunden. Heiß servieren, am besten mit in Olivenöl geröstetem Brot.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierten Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U., Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. oder Aix-en-Provence - olives mûrées g.U. verwenden.