

Gebackene Feta Gespenster

4 Personen

ZUTATEN

700 g Kirschtomaten
100 g schwarze Oliven, entsteint
2 gehackte Knoblauchzehen
75 ml Olivenöl
¼ TL Salz
½ TL Schwarzer Pfeffer
¼ TL getrockneter Oregano
400 g Feta Käse
300 g Spaghetti aus Zucchini –
man kann das in größeren
Supermärkten fertig vorbereitet
kaufen

Außerdem:
Keksausstecher in
Gespensterform
oder eine Vorlage zum
Ausschneiden.



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Tomaten, Oliven, Knoblauch, Olivenöl (1 Esslöffel aufheben), Salz, Pfeffer und Oregano in eine mittelgroße Auflaufform geben. Alles gut miteinander vermischen.

Feta Käse auf ein Schneidebrett legen und mit dem Keksausstecher 7-9 Gespenster ausstechen. Die Feta-Gespenster sachte auf die Tomaten und Oliven legen. Man kann auch mit kleinen Olivenstückchen Augen auf die Gespenstergesichter zaubern.

Gebackene Feta Gespenster

ZUBEREITUNG

Den restlichen Esslöffel Olivenöl über die Feta-Gespenster träufeln. Im Backofen 25-30 Minuten backen, bis die Tomaten anfangen zu platzen und der Feta an den Rändern leicht bräunt.

Kurz bevor die Tomaten und der Feta fertig sind, die Zucchinispagetti in kochendes Wasser geben. Eine Minute kochen, dann abgießen.

Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und die Zucchinispagetti in kleinen Haufen zwischen den Feta-Gespenster verteilen. In der Auflaufform servieren.