



Gebackener Feta mit Passion

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Feta
- 1 Passionsfrucht
- 2 EL Olivenöl
- ein paar Pistazien und Walnüsse
- frisch gemahlener Pfeffer
- Knoblauch-Granulat
- 1 EL Honig

Nährwerte pro Portion:

Kcal: 619
Eiweiß: 20g
Kohlenhydrate: 12g
Fett: 54g

Zubereitung:

Schritt 1:

Feta in die Auflaufform legen und mit Olivenöl beträufeln.

Schritt 2:

Die Nüsse etwas feiner hacken und über den Feta geben. Pfeffer und Knoblauchgranulat ebenfalls darübergerben.

Schritt 3:

Abschließend in feinen Fäden mit ein wenig Honig überziehen.

Schritt 4:

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten backen. Wer es etwas geröstet mag, kann die letzten 5 Minuten auf Umluft schalten.

Schritt 5

Aus dem Ofen herausgenommen, kommen gleich frisch geträufelt die Samen der Passionsfrucht über den Feta

