

# Feta mit Tomaten und Rosmarin-Honig

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 400 g Feta
- 100 g Cocktailtomaten
- 50 g Honig
- Pfeffer
- 1 1/2 TL Rosmarin (getrocknet, zerkleinert)
- 1 EL Olivenöl

## **Zubereitung:**

Ofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Den Feta würfeln, die Cocktailtomaten halbieren und in eine große, eine ofenfeste Form geben.

Mit 1 TL des Rosmarins sowie etwas Pfeffer bestreuen, Olivenöl dazu geben und gut vermischen.

Die Feta-Tomaten-Mischung gleichmäßig in der Form verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und für 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Honig mit dem restlichen Thymian in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren flüssig werden lassen.

Den Rosmarin-Honig über den fertig gebackenen Tomaten-Feta träufeln und das Gericht direkt servieren.

## **Tipp:**

Das Gericht ist eine tolle Vorspeise ist. Als Hauptgericht schmecken Cevapcici sehr lecker dazu.

***Nährwertangaben: 385 kcal p.P., 10 g KH p.P.***