



Urlaub aus dem Ofen

»Schmeckt herrlich nach Urlaub und ist im Handumdrehen zubereitet. Lässt sich auch perfekt vorbereiten, wenn Gäste kommen.«

– Sarah vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- 1 Packung Feta
- 1 Zucchini
- 2-3 braune oder weiße Champions
- ½ Glas eingelegte, getrocknete Tomaten
- Wahlweise Oliven
- Oliven- oder anderes Pflanzenöl
- Mediterrane Gewürze
- 1 Baguette (frisch oder zum Aufbacken)

Zubereitung:

Feta, Champignons, Tomaten und Zucchini in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd in einer Auflaufform schichten. Mit Öl beträufeln, würzen und Oliven hinzufügen.

Nun kann das Gericht in den Ofen. Baguette ggf. rechtzeitig mit in den Ofen geben. Zum Servieren Baguette aufschneiden und direkt aus der Form dippen.



180 °C



ca. 20 Minuten

Tipp

Entdecken Sie eine einzigartige Geschmacks-
vielfalt, ohne ins Flugzeug steigen zu müssen –
in unseren World Tour Themenhallen.

