



Champignons mit Fetakäse aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Champignons, klein, braun und weiß
- 4 EL Olivenöl EV
- 4 Frühlingszwiebeln oder 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 EL Rosmarin frisch, fein gehackt
- 1 EL Zironenthymian-Blättchen
- 1 Knoblauchzehe, groß
- 4 Cocktailtomaten
- 80 g Oliven schwarz ohne Stein
- 200 g Fetakäse
- Salz, Pfeffer, Cajennepfeffer nach Bedarf
- Oregano getrocknet nach Geschmack
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Zitronensaft, wenn gewünscht

Zubereitung:

Champignons abbürsten, Stielenden abschneiden, Pilze vierteln und in heißer Pfanne ohne Fettzugabe unter regelmäßigem Wenden ca. 5 min braten, damit sie Flüssigkeit verlieren ohne zu weich zu werden. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, in feine Ringe schneiden und mit den gehackten Rosmarinnadeln, den Thymianblättchen und dem Olivenöl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten. Knoblauchzehe fein hacken, hinzufügen und Mischung bei geringer Hitze fertig braten.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tomaten waschen und vierteln. Viertel nochmals quer halbieren. Champignons mit der Zwiebelmischung, den Oliven und den Tomatenstücken vermengen, mit Salz, Pfeffer und Cajennepfeffer abschmecken und in eine Auflaufform füllen. Fetakäse zerpfücken und über die Pilzmischung geben. Mit Oregano nach Geschmack bestreuen und etwa 15min im vorgeheizten Ofen überbacken.

Vor dem servieren gehackte Petersilie darüber streuen und, wenn gewünscht, einige Spritzer Zitronensaft darüber geben.