



Rezeptkarte

**Ofen-Feta mit Gyros Gewürz
auf Oliven-Tomatensalat
und gerösteten Pinienkernen**

Ofen-Feta mit Gyros Gewürz auf Oliven-Tomatensalat und gerösteten Pinienkernen

Zutaten:

Feta: 4 Fetascheiben, 2 TL Gyros Gewürz (10 g), 40 g Olivenöl;

Vinaigrette: 150 ml Olivenöl, 50 ml weißer Balsamessig, 25 ml Weißwein Essig, 1 TL Zucker, 3 TL Gyros Gewürz;

Salat: 600 g Kirschtomaten, 300 g schwarze Oliven,

1 Bund Rucola, 60 g rote Zwiebel in feine Ringe,

60 g Pinienkerne, 4 Zweige Basilikum;

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Die Pinienkerne im Ofen bei 160°C goldbraun rösten.

Die Fetascheiben mit Küchentrepp trockentupfen und auf ein Ofenblech mit Backpapier legen. Das Olivenöl mit dem Gyros Gewürz verrühren und die Fetascheiben gleichmäßig mit der Marinade bestreichen. Die Fetascheiben bei 200°C Heißluft für 10-15 Minuten im Ofen erhitzen und direkt heiß oder lauwarm servieren.

In der Zwischenzeit für die Vinaigrette alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen homogen verrühren.

Für den Salat die Tomaten halbieren und mit den feinen roten Zwiebelringen, dem geputzten Rucola und den schwarzen Oliven in einer Schüssel vorsichtig vermengen und mit der Vinaigrette benetzen.