



## Eingelegtes Feto

- 400g Feto (100g pro Person)
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Tomatenmark oder 1-2 EL Ketchup
- Frühlingszwiebeln (oder eine in sehr feine Streifen geschnittene Zwiebel)

würzen mit z.B. Würzfee (anstatt Salz) Pfeffer, Paprika edelsüß und rosenscharf, Kurkuma, Basiikum, Oregano, etwas Olivenöl

- Feto und Tomaten in Würfel schneiden
- Knoblauch hacken
- alles mischen - außer Frühlingszwiebeln und Olivenöl (eine Zwiebel sollte direkt in die Mischung)
- in eine Auflaufform geben
- bei 180°C Umluft etwa 15 Minuten garen
- Portionen aufteilen
- die Frühlingszwiebeln fein schneiden und darüber streuen
- mit etwas Olivenöl abrunden