

# gebackener Feta mit Blaubeer-Rosmarin-Soße



## ZUTATEN:

(für 2 Portionen)

- 2 Feta (ca. 400 g)
- 200g frische Blaubeeren
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 3-4 Stiele Rosmarin
- 1 EL Agavendicksaft oder Honig
- 2 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer zum würzen

## REZEPT:

Der gebackene Feta mit Blaubeer-Rosmarin-Soße ist fix gemacht.

Ihr beginnt damit den Feta in eine backofengeeignete Form zu geben, am besten könnt ihr dafür eine Auflaufform nutzen.

Wenn ihr beide Feta in eine Form packt, achtet darauf dass etwas Abstand zwischen dem Käse ist. Den Backofen auf 180 Grad (Ober und Unterhitze) vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Knoblauch nun über dem Feta verteilen. Etwas Pfeffer über den Feta geben und jeweils einen Esslöffel Olivenöl. Rosmarin von einem der Zweige abzupfen und ebenfalls mit zum Käse geben. Den Feta in der Form nun in den Backofen geben und ca. 15-20 Minuten darin backen.

In der Zwischenzeit Olivenöl (ca. 1 EL) in einem kleinen Topf erhitzen und die übrigen Rosmarin-Zweige dazugeben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze für ca. 4-5 Minuten ziehen lassen. Aufpassen, dass nix anbrennt.

Die Blaubeeren waschen und zusammen mit dem Agavendicksaft (oder Honig) in den Topf geben und alles zusammen kurz köcheln lassen. Den Apfelessig dazugeben und unter Rühren noch einmal 2-3 Minuten alles einkochen. Die Soße sollte nach und nach leicht anziehen.

Anschließend die Soße bei Seite stellen (in dieser Zeit wird sie auch nochmal etwas anziehen). Den gebackenen Feta aus dem Ofen nehmen. Die Rosmarin-Zweige aus der Blaubeer-Soße nehmen und über dem Feta verteilen.

Servieren und genießen.

Guten Appetit.