

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: ORF (Beispielfoto)



Geschlagener Feta mit Ofenschmortomaten, Basilikum-Panko-Gremolata & frisch getoastetem Sauerteigbrot

Köchin: Emilia Rosa

Geschlagener Feta

- 250 g Feta
- 150 g griechisches Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL frische Thymianblätter
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Saft von ½ verbrannten Zitrone
- Schwarzer Pfeffer
- Salz nach Bedarf

Ofenschmortomaten

- 400 g bunte Kirschtomaten
- 60 g Butter
- 2–3 ganze Thymianzweige
- Zeste von ½ Bio-Zitrone
- Zeste von ½ Bio-Orange
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 1 TL Honig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Basilikum-Panko-Gremolata

- 40 g Panko
- 1 Bund Basilikum, fein gehackt
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Zum Servieren

- Frisch getoastetes Sauerteigbrot
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Zitrone halbieren und die Schnittfläche in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill dunkel karamellisieren. Auspressen und beiseitestellen.
2. Für den geschlagenen Feta Feta und Joghurt glatt pürieren. Mit Honig, Olivenöl, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Thymian, Zitronenzeste und etwas Saft der verbrannten Zitrone abschmecken. Mit schwarzem Pfeffer würzen.
3. Für die Ofenschmortomaten die Butter schmelzen und leicht bräunen. Die Tomaten in eine kleine Ofenform geben und mit brauner Butter, Thymianzweigen, Knoblauch, Orangen- und Zitronenzesten, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten schmoren, bis die Tomaten weich werden, leicht aufplatzen und ihr Saft sich mit der aromatischen Butter verbindet.
5. Für die Gremolata das Panko goldbraun rösten und mit Basilikum, Zitronenabrieb, Knoblauch, Olivenöl und einer Prise Salz vermengen.
6. Den geschlagenen Feta großzügig auf einer Platte verstreichen. Die warmen Ofenschmortomaten samt etwas von der Zitrus-Thymian-Butter darauf verteilen. Mit der Basilikum-Panko-Gremolata bestreuen.
7. Mit etwas Olivenöl vollenden und gemeinsam mit frisch getoastetem Sauerteigbrot servieren.