



## Gebackener Feta mit Rosmarinweintrauben

### Zutaten für 1-2 Personen:

250 g Fetakäse

1 Zweig Rosmarin

1 kleine Knoblauchzehe

½ TL Chiliflocken

4 EL Olivenöl

Schale ½ Bio Zitrone

Pfeffer, Salz

150 g Weintrauben



### Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Knoblauch und Rosmarinnadeln fein hacken. Olivenöl, Zitronenschale und Chiliflocken hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weintrauben von den Rispen zupfen und in die Marinade geben.

Fetakäse in eine kleine Auflaufform legen, mit den Weintrauben und der Marinade übergießen und ca. 15 Minuten backen.