

# Baked Feta Bruschetta



## Zutaten für 6 Personen:

1 Ciabattabrot  
250 g gelbe und rote Cocktailtomaten  
200 g Fetakäse  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
1 TL getrocknete ital. Kräuter  
3-4 Zweige Thymian  
Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Fetakäse in eine Auflaufform legen. Cocktailtomaten halbieren und um den Fetakäse herum legen. Knoblauch pressen und mit den Tomaten gut vermengen.

Die Tomaten und den Fetakäse reichlich mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und getrockneten Kräutern würzen. Thymianzweige darüber streuen und im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Brotscheiben auf dem Grill von beiden Seiten kurz knusprig grillen (alternativ für einige Minuten in den Backofen geben).

Die Tomaten auf die Ciabattabrotscheiben geben, den Feta in kleine Würfel bröckeln und auf den Tomaten anrichten.

Die Bruschette mit etwas Olivenöl beträufeln und warm servieren.

