



KARMA FOOD

FETA MIT ROTEN TRAUBEN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1 Block	Feta
200 g	rote Weintrauben
2	Thymianzweige
1	Zitrone
	Maldon Sea Salt
	Oliveöl

UND SO GEHT'S:

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. In einer ofenfesten Form den Feta mit den Thymianzweigen in die Mitte legen und rundherum die Weintrauben platzieren.
3. Die Zitrone halbieren und dazu legen. Mit Olivenöl beträufeln und über die Weintrauben und Zitrone Maldon Sea Salt geben.
4. Für 20-25 Minuten im Ofen schmoren bis der Feta braune Stellen hat, die Weintrauben leicht eingefallen sind und Saft abgegeben haben.