

Kirschtomaten-Tagine mit Feta und eingelegter Zitrone

806

Typ: Gemüse

Quelle:

Bemerkungen: Einfach und köstlich: So werden Kirschtomaten oder kleine Oliventomaten äußerst schmackhaft zubereitet. Die Tagine kann als kleiner Imbiss mit Fladen- oder knusprigem Brot serviert werden, ist aber auch eine ideale Beilage zu Grill- oder Schmorgerichten. Für eine vegane Variante den Fetakäse weglassen.

Zutaten: 450 g Kirschtomaten
2 EL Oliven- oder Arganöl
4 Knoblauchzehen, geschält, halbiert und zerdrückt
1 TL Zucker
1-2 TL getrocknete oder frische rote Chilischoten, fein gehackt (bei frischen Chilis die Samen und Scheidewände entfernen)
1-2 TL getrockneter Oregano, mit den Fingern zerrieben
1 eingelegte Zitrone, grob gehackt
Meersalz
120 g Feta

Rezept: Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Kirschtomaten waschen, mit einem sehr scharfen Messer die Stielansätze entfernen. Boden einer Tagine oder Auflaufform dicht mit den Tomaten auslegen. Öl gleichmäßig darübergießen. Knoblauch auf den Tomaten verteilen, mit Zucker, Chilis und fast dem ganzen Oregano bestreuen. Tagine einmal kräftig schütteln, dann in den vorgeheizten Backofen stellen. Tomaten 20-25 Min. schmoren, bis die Haut Risse zeigt.

Tagine aus dem Backofen nehmen und die Hälfte der eingelegten Zitrone untermischen. Mit Salz würzen, mit dem restlichen Oregano bestreuen und die Tagine für weitere 5-10 Min. zurück in den Backofen stellen. Vor dem Servieren den zerbröckelten Feta und die restliche eingelegte Zitrone über der Tagine verteilen.