



## Gebackener Feta mit Honig & Thymian

Für: 1–2 Personen

🕒 Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

🔑 Schwierigkeitsgrad: sehr leicht

Geschätzte Nährwerte pro Portion (bei 1 Portion):

Energie: ~500 kcal

Fett: 37 g

Kohlenhydrate: 19 g

Eiweiß: 20 g

Salz: ca. 2,5 g

🌿 Zutaten:

1 Block Feta (ca. 150 g)

1–2 EL Honig (ca. 30 g)

Frischer Thymian (alternativ: getrocknet)

Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

1. Feta in eine kleine Auflaufform legen oder in Alufolie einwickeln.
2. Mit Honig beträufeln, frischen Thymian darüberstreuen, pfeffern.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10–15 Minuten backen, bis der Feta weich wird und leicht bräunt.

**Direkt warm servieren – z. B. mit Baguette, Ofengemüse oder Salat.**