



## **Griechischer Kartoffel-Feta Auflauf Ofenglück wie in einer Taverne**

### **Zutaten**

- 6 mittelgroße Kartoffeln festkochend
- 1 Fetakäse
- 1 Paprika gelb
- 6 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- Oliven ohne Stein
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 grüne Peperoni mittelscharf
- etwas Olivenöl
- Thymian
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln, waschen und gut ab schrumpfen und anschließend in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform geben und mit Olivenöl marinieren. Etwas Salz und Thymian drüberstreuen und in den Backofen bei 180°C Umluft geben. Ca 30 Minuten backen und nach ca. 15 Minuten die Kartoffelscheiben wenden, damit Sie von beiden Seiten goldbraun werden.



In der Zwischenzeit die Zutaten vorbereiten:

- den Fetakäse in Würfel schneiden
- die Paprika putzen und in Streifen aufschneiden
- die Tomaten in Scheiben schneiden
- die Zwiebel schälen und in halbe Ringe dünn aufschneiden
- Knoblauch schälen und kleinhacken
- Peperoni putzen und in Scheiben schneiden

Wenn die Kartoffeln gut goldbraun sind, dann die vorbereiteten Zutaten auf den Kartoffeln verteilen. Salz und Pfeffer drüberstreuen und nochmal etwas Olivenöl dazu, dann alles in der Auflaufform zurück in den Ofen schieben und ca. weitere 10 Minuten backen.

Wer gern Fleisch dazu möchte, kann nun sein Fleisch in der Pfanne anbraten und zusammen mit dem Kartoffel-Feta Auflauf servieren.