



Griechischer Kartoffel-Feta Auflauf Ofenglück wie in einer Taverne

Dieser griechisch inspirierte Kartoffel-Feta-Auflauf bringt mit sonnengereiften Tomaten, Paprika, Oliven und würzigem Fetakäse mediterranes Urlaubsgefühl direkt auf den Tisch. Das Gericht kommt ohne feine Fachkniffe aus, lässt sich unkompliziert vorbereiten und steht in etwa einer Stunde servierbereit auf dem Tisch. Perfect geeignet als bodenständiges Hauptgericht für die ganze Familie oder als mediterrane Beilage vom Blech.

Kochutensilien

- Auflaufform
- Gemüseschneider

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

Schritt 1 Kartoffeln anbacken:

Kartoffeln waschen, gründlich abrubbeln und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

In eine große Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl, Salz und Thymian vermengen.

Bei 180 °C Umluft für **20 Minuten** vorbacken. Nach ca. 10 Minuten einmal wenden.

Schritt 2 Gemüse & Feta vorbereiten:

In der Zwischenzeit den Fetakäse würfeln.

Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden.

Tomaten in Scheiben schneiden.

Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen oder halbe Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Peperoni putzen und in Scheiben schneiden.

Schritt 3 Gemüse zugeben & weiterbacken:

Nach den ersten 20 Minuten die Auflaufform kurz herausnehmen.

Paprikastreifen, Zwiebeln, gehackten Knoblauch, Peperoni und Oliven unter die Kartoffelscheiben mischen oder gleichmäßig darauf verteilen.

Form für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben, damit das Gemüse weich wird und Aroma annimmt.

Schritt 4 Feta & Tomaten überbacken:

Nun die Tomatenscheiben und die Fetawürfel auf dem Auflauf verteilen.

Mit Pfeffer und nochmals einem kleinen Schuss Olivenöl beträufeln.

Für weitere 10–15 Minuten backen, bis der Fetakäse leicht lecker anbräunt und die Tomaten weich sind.