

Gebackener Feta aus dem Airfryer mit Tomaten

Ein köstliches Low-Carb-Gericht: Gebackener Feta aus der Heißluftfritteuse mit Tomaten und Schalotten.

Eine super leckere Beilage oder Vorspeise. Super fix zubereitet im Airfryer.

Vorbereitung 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Zutaten

200 g Feta

eine Handvoll Kirschtomaten

1 Schalotte oder kleine rote Zwiebel

Olivenöl

Salz

Pfeffer

getrocknete Kräuter (italienische Kräuter oder Kräuter der Provence oder das, was ihr mögt bzw im Haus habt)

Zubereitung

1. Gebt einen Schuss Olivenöl in eine kleine hitzebeständige Auflaufform oder in eine Airfryer-Backpapier-Form.
2. Legt den Feta-Block darauf und verteilt eine Handvoll Kirschtomaten darüber und drumherum.
3. Schält die Schalotte oder die kleine rote Zwiebel, schneidet sie in Ringe und streut sie ebenfalls über den Feta-Block.
4. Gebt nochmal einen kleinen Schuss Olivenöl über die Tomaten und würzt sie ganz nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
5. Streut zum Schluss ein paar getrocknete Kräuter darüber.
6. Backt den Feta ca. 10 bis 12 Minuten bei 180°C im Airfryer. Schaut zwischendurch mal nach dem Feta. Die Backzeit kann je nach Airfryer-Modell variieren.