

# Kartoffel mit Feta überbacken

## Quickfacts

Aktive Zeit: 15 Minuten    Gesamtzeit: 35 Minuten    Nährwert: 350 KCAL pro Person

## Zutaten für 4 Personen

4 dl	Tomatensugo
8	Grosse gekochte Kartoffeln
200 g	Feta
1 TL	Getrockneter Oregano
4 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer

## Zubereitung

- 1) Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2) Tomatensugo in ofenfeste Form giessen.
- 3) Die Kartoffeln halbieren und die Sauce legen.
- 4) Feta-Käse mit der Röstli-Raffel verreiben und mit Oregano und Pfeffer würzen.
- 5) Kartoffelhälften mit dem gewürzten Feta-Käse bestreuen und das Ganze mit Öl beträufeln. Anrichten und mit Salat servieren.