



## Gebackener Feta mit Honig-Walnuss

Ofenfeta mit süß-herzhaftem Topping

**318**

kcal

**10.2 g**

Protein

**17.6 g**

Kohlenhydrate

**23.7 g**

Fett

**20 Min.**

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen · vegane Variante

**Enthält (automatisch aus Zutaten abgeleitet):** Schalenfrüchte (Nüsse), Soja

### Zutaten

200 g Veganer Feta

30 g Ahornsirup

150 g Tomaten

20 g Walnüsse

### Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Feta in eine kleine Auflaufform legen, mit Honig beträufeln.
3. Tomaten halbieren und drumherum verteilen, Walnüsse darüberstreuen.
4. Ca. 15-20 Minuten backen, bis der Feta weich ist und leicht Farbe annimmt.