

# Gebackener Feta mit Gemüse im Air Fryer

1 Feta / Weichkäse  
½ Zucchini  
10 Cherrytomaten  
4 Champignons  
1 rote Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
1 -2 TL Kräuter der Provence  
1 Prise Pfeffer



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Käse mittig auf den kleinsten Ofenzauberer setzen.

Gemüse waschen, Zucchini in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren, Zwiebel in Ringe schneiden. Alle zusammen mit Öl und Kräutern sowie etwas Pfeffer marinieren.

Gemüse um und über den Käse verteilen.

Programm „Airfry“ für **15 min.** auswählen.