Kartoffel-Feta-Auflauf

Zutaten:

ca. 600 g Kartoffeln (Drillinge), 1 Packung Feta, Olivenöl, Tomaten, TK-Spinat, Oliven (ohne Stein), Zwiebel, Knoblauch, Majoran, Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale ca. 15 Minuten vorkochen. Am besten am Vortag. Die vorgegarten Drillinge halb schneiden. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Den Feta (im Stück), die Kartoffeln, Tomaten, Spinat, Oliven, Zwiebel und Knoblauch in die Auflaufform geben. Mit den Gewürzen kräftig würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen für ca. 30 Minuten bis zur gewünschten Bräunung garen.

Guten Appetit!