



Iwerbaaken Merguez mat Feta an Summer Geméis

Merguez	4 stéck	Feta	200g
Paprika	2 stéck	Zucchini	1stéck
Kiischtentomaten	200g	Roud Ęnnen	1stéck
Knueweleck	2 Zéiwen	Oliven Uellëg	50g
Thymian	5g	Fenchel Kären	1g

D'Paprika an den Zucchini an Kuben schneiden

D'roud Ęnn an kleng Brunoise schneiden

Den Knueweleck kleng rappen

D'Kiischtentomaten an der halschend duerschschniden

D'Merguezen an stécker schneiden

An enger waarmer Pan mam Oliven Uelleg, d'Merguezen gudd unbrooden

D'Merguezen eraushuelen an d'Ęnnen am Fett unbroden

D'Paprika, Zucchini and den Knuewelek derbei maachen an kuerz unbroden

D'Kiischtentomaten, den Thymian, d'Fenchel Kären, den Basilikum an d'Merguezen derbei maachen

Kuerz meschen, oofschmaachen mat Salz an Peffer an an eng Bakform maachen

Den Feta driwer verdëlen

Am Uewen bei 180°C fir 20 Minutten baken

Waarm iessen