

Feta grillen

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Feta

2 Stück Feta
10 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Zweig(e) Thymian
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Zweig(e) Oregano
1/2 Teelöffel Chiliflocken
1/2 rote Zwiebel
1/2 gelbe Paprika
1 Tomate
1 Esslöffel schwarze Oliven
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

1/4 Bund Petersilie
1 Handvoll Pinienkerne

Besonderes Zubehör

Backpapier
Grill

Ganz, ganz große Käse-Liebe! Schlägt dein Herz auch für Grill-Käse? Dann musst du unbedingt Feta grillen, aber zu Grillkäse aus dem Kühlregal greifen kann ja jeder... Gib

deinem Feta lieber **eine persönliche Note**! Leg den würzigen, griechischen Weichkäse in eine Marinade aus Olivenöl, Knoblauch und mediterranen Kräutern ein. Dann hüpfst der Feta in ein **Grill-Päckchen aus Backpapier** – aber nicht alleine! Tomaten, gelbe Paprika, rote Zwiebelringe und schwarze Oliven möchten mit auf den Rost. Lass das **Feta-Gemüse-Schiffchen** etwas brutzeln, pack es aus und genieß Geruch und Geschmack dieses gegrillten Käse-Klassikers! Noch ein Päckchen gefällig?

- 1 -

Für die Marinade Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer vermengen. Feta in die Marinade einlegen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Währenddessen Grill aufheizen. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Paprika entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven abgießen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

- 3 -

Backpapier in zwei große Stücke schneiden und mit etwas Öl einreiben. Feta aus der Marinade nehmen und mittig auf das Backpapier legen. Tomaten, Paprikawürfel, Zwiebelringe und Oliven auf dem Feta verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit frischen Kräutern und Chiliflocken toppen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backpapier mit Küchengarnt zu einem Päckchen verschließen, auf den Grill legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten grillen.

- 4 -

Feta grillen

Zum Servieren Päckchen vom Grill nehmen, Backpapier öffnen und Feta mit gehackter Petersilie und Pinienkernen bestreuen.