



Vorspeise

Schafskäse-Tomaten-Päckchen



Zubereitungszeit
ca. 30 Min.



Schwierigkeitsgrad



Nährwertangabe
360 kcal/1506 kJ



Vorspeise

Schafskäse-Tomaten-Päckchen



Zutaten

(für zwei Personen)

- 1 St. Feta
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- ¼ Bund Basilikum
- Pfeffer
- Oliveöl



Nährwertangaben

(pro Portion)

- Energie: 360 kcal/1506 kJ
- Eiweiß: 16 g
- Kohlenhydrate: 2 g
- Fett: 32 g



Zubereitung

1. Schafskäse abtropfen lassen.
2. Lauchzwiebeln säubern und in etwa 10 cm lange Stücke teilen.
3. Basilikum und Tomaten ebenfalls abspülen. Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Basilikum trocken tupfen und die Blättchen vom Stiel abzupfen.
4. Zwei Stücke Back- oder Pergamentpapier (ca. 30 x 30 cm) auf zwei gleichgroße Stücke Alufolie legen. Darauf werden Lauchzwiebeln, Tomaten, Basilikum und der Käse verteilt. Den Käse mit Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.
5. Das Papier über der Füllung zusammen nehmen und fest zusammendrücken bis alles verschlossen ist.

Im Kugelgrill etwa 10 Minuten garen, auf einem offenen Grill etwa 20 Minuten. Danach direkt servieren.

Dazu passt: Grillgemüse

Fotos: exclusive-design, Wolfgang Mücke, Popova Olga, ucky, karandaev, Mny-Jhee alle fotolia.com



Wochenmarkt an der Pauluskirche
Wo Genießer gerne einkaufen