Rezept

Feta in der Folie

Ein Rezept von Feta in der Folie, am 03.05.2024

Zutaten

- **4** Stücke Feta (Schafskäse; je 150–200 g)
- **200 g** Strauchtomaten
- **4-5 EL** Olivenöl
- **1-2 TL** Kapern
- **2** rote Zwiebeln
- **1 Bund** Petersilie
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Fetastücke abtropfen lassen und jeweils quer halbieren. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken.

2. Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. 4 Bögen Alufolie (gut 20 x 20 cm) mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. In die Mitte die Zwiebeln legen, darauf die Tomaten geben. Je zwei Stücke Feta drauflegen, mit Petersilie und Kapern bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

3. Die Folie über der Füllung zusammenfassen und gut falzen, damit sie sich nicht öffnet. Die Fetapäckchen auf ein Backblech oder den Grillrost legen und das Blech auf die mittlere Schiene in den heißen Ofen schieben. Die Käsepäckchen 10–15 Minuten garen bzw. grillen. Die Päckchen auf Teller verteilen und erst am Tisch öffnen. Dazu schmeckt Fladenbrot.