Rezept

# Kräuter-Käse-Päckchen

Ein Rezept von Kräuter-Käse-Päckchen, am 28.04.2024

## Zutaten

- **1** kleine Stange Lauch
- **1** Tomate
- Pfeffer
- 1/2 Bund mediterrane Kräuter (z. B. Oregano, Thymian, Rosmarin, Lavendel)
- **100 g** fester Ziegenkäse (z. B. Ziegenrolle)
- Salz
- **2** junge Knoblauchzehen
- **1 EL** Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 große Päckchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 2 große Stücke Alufolie auf eine Arbeitsplatte legen. Die Lauchringe jeweils in die Mitte der Folien häufeln.

2. Ziegenkäse in zwei Portionen teilen, jede würfeln und über die Lauchringe geben. Die Tomate waschen und in sehr feine Würfelchen schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Über die Päckchen streuen. Alles salzen und pfeffern.

3. Knoblauch schälen, in hauchfeine Scheiben schneiden und über die Tomatenwürfelchen verteilen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln abzupfen, grob hacken und zum Schluss über die Lauch-Käse-Mischung streuen. Alles mit Olivenöl beträufeln. Alufolie dann zu Päckchen verschließen.

4. Käse-Kräuter-Päckchen bei mittlerer Hitze auf dem heißen Grillrost ca. 12 Min. grillen. Päckchen öffnen und die Füllung gleich aus der Folie essen.