Rezept

Feta-Tomaten-Päckchen

Ein Rezept von Feta-Tomaten-Päckchen, am 06.06.2025

Zutaten

- **2** Tomaten
- **2** Knoblauchzehen
- **400 g** Feta
- **2 TL** Kräuter der Provence
- Pfeffer
- **2 EL** gehacktes Basilikum zum Bestreuen (nach Belieben)
- **1** Zwiebel
- **1** Bio-Zitrone
- **4 EL** Olivenöl
- **4** eingelegte Peperoni
- Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und dann in 8 dünne Scheiben schneiden.

2. Die beiden Fetastücke quer halbieren. Vier Streifen Alufolie mit etwas Olivenöl bestreichen und die Fetastücke darauflegen. Mit den Kräutern bestreuen und mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, je 2 Zitronenscheiben und 1 Peperonischote belegen. Belegte Fetastücke mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

3. Die Alufolie gut verschließen. Die Päckchen ca. 10 Min. auf dem Grill garen. Nach Belieben frisch gehacktes Basilikum über die fertigen Päckchen streuen.