Rezept

Feta aus der Folie

Ein Rezept von Feta aus der Folie, am 01.06.2025

Zutaten

- **250 g** Schafkäse (Feta)
- **2** Frühlingszwiebeln
- **2 TL** gemischte getrocknete Kräuter
- Salz
- extrastarke Alufolie
- **2** Fleischtomaten
- **2 EL** schwarze Oliven
- Pfeffer, frisch gemahlen
- **3 EL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Zwei große Stücke Alufolie auf der Arbeitsplatte ausbreiten.

2. Den Schafkäse in 2 gleich dicke Scheiben teilen. Die Tomaten waschen, putzen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden.

3. Ein paar Tomatenscheiben auf die Alufolienstücke legen und jeweils mit dem Käse bedecken. Übrige Tomaten darauf legen, mit Zwiebelringen und den Oliven garnieren und mit den Kräutern bestreuen. Alles mit Pfeffer würzen, die Tomaten auch leicht salzen. Das Olivenöl darüber träufeln.

4. Die Päckchen gut verschließen und auf den Rost in den Ofen (Mitte) schieben. Den Feta etwa 15 Min. backen, bis er schön heiß ist.