

Rezept

Fetakäse im Päckchen

Ein Rezept von Fetakäse im Päckchen, am 28.04.2025

Zutaten

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 orange Paprikaschote	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
4 EL trockener Weißwein	75 ml Gemüsebrühe oder -brühe (Glas oder Instant)
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 EL Aceto balsamico
4 Stängel Petersilie	200 g Fetakäse
6 Zweige Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter)	1 Bio-Zitrone
Pergament- oder Backpapier (2 Bögen, je ca. 42 x 38 cm)	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten vierteln und putzen. Samen und Trennwände entfernen. Die Paprikaviertel waschen und in ca. 2 cm große Rauten schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelstreifen und Paprikastücke dazugeben und bei starker Hitze unter regelmäßigem Wenden 2 - 3 Min. anbraten, bis alles angeröstet ist. Den Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Wein und Fond oder Brühe dazugießen und bei mittlerer Hitze offen ca. 5 Min. einkochen, bis die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduziert ist. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Aceto balsamico würzen und den Topf vom Herd nehmen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und unter das Gemüse mischen.
3. Die Pergament- oder Backpapierbögen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils die Hälfte des Paprikagemüses in die Mitte des Papiers geben.
4. Den Feta quer halbieren. Die Thymianzweige waschen und trocken schütteln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, mit einem Sparschäler 2 Streifen Schale dünn abschälen. Jeweils 1 Stück Schafskäse auf das Gemüse legen und mit je 3 Zweigen Thymian und 1 Streifen Zitronenschale belegen. Alles mit Pfeffer übermahlen und mit je 1 EL Olivenöl beträufeln.
5. Das Papier über dem Käse zusammenfalten und gut verschließen, dabei die Enden wie bei einem Bonbon mit Küchengarn an den Seiten zubinden. Die Päckchen nebeneinander auf ein Backblech legen. Schafkäse und Gemüse im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

6. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen (Vorsicht! Sie sind sehr heiß!), auf je einen Teller legen und erst bei Tisch öffnen. Den Inhalt auf dem Teller mischen. Dazu schmeckt frisches Baguette oder Fladenbrot.