

Rezept

## Schafskäse im Aromapäckchen

Ein Rezept von Schafskäse im Aromapäckchen, am 29.06.2026

### Zutaten

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>2</b> fettarme Schafskäse (Feta »light«, à ca. 180 g) | <b>6</b> Schalotten         |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                                   | Salz                        |
| Pfeffer aus der Mühle                                    | edelsüßes Paprikapulver     |
| <b>1</b> kleiner Eisbergsalat                            | <b>4 EL</b> Aceto Balsamico |
| <b>1</b> kleine rote Paprikaschote                       | Alufolie                    |

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Bögen Alufolie auf einem Backblech bereitlegen und je 1 Schafskäse in die Mitte der Folien legen.

---

2. Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden. Beides auf dem Käse verteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Alufolie an den Seiten nach oben nehmen und über dem Käse zusammenfallen. Die Käsepäckchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen.

---

3. Inzwischen den Salat putzen, vierteln, waschen und trocken schütteln. Je 2 Viertel auf einen Teller setzen und mit Essig beträufeln.

---

4. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Die Käsepäckchen zum Salat auf die Teller setzen und die Folie öffnen. Die Paprikawürfel darüberstreuen und alles sofort servieren.