

Rezept

Schafskäse im Päckchen

Ein Rezept von Schafskäse im Päckchen, am 28.06.2026

Zutaten

2 Fleischtomaten	1 kleine Knolle Fenchel
1 rote Zwiebel	je 1 TL Fenchelsamen und Korianderkörner
1 TL Blütenhonig	2 EL Ouzo (griechischer Anisschnaps, nach Belieben)
5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	12 schwarze Oliven (ohne Stein)
400 g Schafskäse (Feta)	je 3 Stängel Dill und Minze
1/2 Bund Petersilie	Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und quer in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Fenchel waschen, putzen und vierteln, den Strunk herausschneiden und die Viertel quer in hauchdünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und mit Honig, nach Belieben Ouzo und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Die Oliven in Scheiben schneiden. Den Schafskäse gut trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden.
2. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen bzw. Spitzen abzupfen und fein hacken. Die Hälfte der Kräuter mit Tomaten, Fenchel, Zwiebel, jeweils der Hälfte der Oliven und der Marinade mischen, salzen und pfeffern. 4 Stücke Alufolie zurechtschneiden (ca. 25 x 25 cm), jeweils ein Viertel der Tomatenmischung in die Mitte geben und je 1 Stück Käse darauflegen. Mit der restlichen Marinade beträufeln, die übrigen Oliven und Kräuter darauf verteilen. Die Folie zu Päckchen verschließen. Den Gas- oder Holzkohlegrill gut anheizen. Die Päckchen auf den Grillrost legen und den Käse 15-20 Min. garen. Dazu schmecken Ofenkartoffeln oder Couscoussalat mit Kichererbsen.