

Rezept

Tomaten-Käse-Päckchen

Ein Rezept von Tomaten-Käse-Päckchen, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 400 g Schafskäse (Feta) | 4 Stängel Oregano |
| 2 Zweige Thymian | 2 Knoblauchzehen |
| 1 EL entsteinte grüne Oliven | 200 g (Kirsch-)Tomaten |
| Salz | Pfeffer |
| 4 EL Olivenöl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Alufolienbögen auf der Arbeitsfläche ausbreiten – mit der glänzenden Seite nach oben. Käse in vier Stücke schneiden oder grob würfeln und darauf verteilen.
2. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit den Kräutern und den Oliven sehr fein hacken.
3. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden (Kirschtomaten halbieren), dabei die Stielansätze entfernen.
4. Die Kräutermischung auf den Käse streuen und mit den Tomaten bedecken. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Folie leicht nach oben biegen. Je 1 EL Olivenöl über Käse und Tomaten löffeln. Die Alufolie zu Päckchen schließen und die Enden gut zusammenfallen.
5. Die Päckchen auf den Rost setzen und bei starker Hitze etwa 10 Minuten grillen.