



# Feta mit Pesto

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
🕒 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Knoblauchzehen      | 2 St. |
| Tomaten, getrocknet | 60 g  |
| Cashewkerne         | 30 g  |
| Salz                |       |
| Pfeffer, schwarz    |       |
| Olivenöl            | 50 ml |
| Feta                | 400 g |

## Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und Tomaten abtropfen lassen. Beides in den Mixbehälter geben und mit eingesenktem Messbecher 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Cashewkerne, 1 Prise Salz und 2 Prisen Pfeffer hinzufügen und mit eingesenktem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang bei Bedarf wiederholen. Olivenöl in den Mixbehälter geben und mit eingesenktem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 mixen.
2. Jeweils einen Feta halbieren und auf ein Stück Alufolie setzen und mit der Hälfte vom Pesto bestreichen. Alufolie umschlagen, sodass ein geschlossenes Päckchen entsteht. Mixbehälter ausspülen. Päckchen in den tiefen Dampfaraufsatz geben und Mixbehälter mit 1 l warmem Wasser füllen. Dampfaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, verschließen und alles mit der Dampfgar-Taste 15 Min. garen.
3. Heißen Feta sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt knuspriges Baguette, mediterranes Gemüse oder ein frischer Salat. Die Fetapäckchen können auch auf dem Grill oder im Backofen zubereitet werden.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 421 kcal |
| Kohlenhydrate  | 16 g     |
| Eiweiß         | 18 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 33 g     |