



Fetakäse-Päckchen mit mediterranen Kräutern

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Oliven, schwarz	50 g
Knoblauchzehen	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Cherrytomaten Mix	150 g
Feta	1 St.
Olivenöl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Alufolie, SILVERCREST Monsieur Cuisine, Grill

1. Oliven zum Abtropfen in ein Sieb geben. Knoblauch schälen. Peperoni waschen, halbieren und Kerne entfernen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Fetakäse abtropfen lassen.
2. In den Mixbehälter Knoblauch, Peperoni, Rosmarin und Thymian geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Olivenöl zugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
3. Feta auf 2 Stücke Alufolie setzen. Marinade gleichmäßig darauf verteilen. Oliven und Cherrytomaten um den Feta verteilen und Päckchen verschließen.
4. Grill anheizen. Fetapäckchen ca. 8–10 Min. grillen. Fetakäse-Päckchen vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Baguette Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g