

# Fetapäckchen

vom Grill



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Stück Hirtenkäse griechischer Art  
4 Strauchtomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Zwiebeln  
1 Bio-Zitrone  
4 EL Olivenöl  
2 TL Oregano  
½ Bund Basilikum  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Grill anheizen. Hirtenkäse griechische Art in großzügig ausgeschnittene Alufolienquadrate legen. Strauchtomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Rote Zwiebeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Bio-Zitrone heiß abspülen und fein abreiben. Etwa 2 EL Zitronensaft auspressen und mit 4 EL Olivenöl, Zitronenabrieb, Knoblauch und 2 TL Oregano verrühren.

2. Feta mit Tomatenscheiben belegen und das Würzöl darüber verteilen. Basilikum waschen, trocken tupfen, grob zupfen und den Feta damit toppen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Päckchen sorgfältig verschließen und mit einem zusätzlichen Alufolienquadrat umwickeln.

3. Fetapäckchen für 12–15 Minuten auf dem Grill garen. Vorsichtig öffnen und servieren.