

Feta-Päckchen für auf den Grill von T K

Mengen für 10 Personen

Mengenberechnung ist gedacht in Kombi mit min. einem weiteren Grillgut und Salaten

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Alufolie

1.0 kg Feta (griechischer Schafskäse)	1 kg Feta sind standardmässig 5 dicke Käseblöcke. Diese jeweils so halbieren, dass 10 Feta-Scheiben entstehen. Diese auf je ein Stück Alufolie legen. (Alufolie sollte gross genug sein, dass am Schluss damit je ein Päckchen mit dem Inhalt gebildet werden kann)
750 g Tomaten	Idealerweise Fleischtomaten! Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
400 g Frühlingszwiebeln	Waschen und in Ringe schneiden.
150 g Oliven	Lieber schwarze als grüne Oliven. Oliven vierteln (und allenfalls Steine entfernen).
30 g Oregano	Frischen Oregano waschen und klein hacken.
2 cl Olivenöl	Feta mit Olivenöl beträufeln. Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Oregano gleichmässig über die 10 Portionen verteilen. Abschliessend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.
	Alupäckchen verschliessen und ca. 10 Minuten grillieren (ohne zu wenden).