



# Rezept der Woche

## Gegrillte Gemüse-Schafskäse-Päckchen

Zutaten: 4 Personen (z.B. zu einem grünen Salat oder Baguette)

- 4 Feta-Käse je 200 g
- 100 g Zucchini
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 75 g getrocknete Tomaten in Öl
- 6 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- Salz/Pfeffer

Die Tomaten abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Paprika halbieren, putzen und waschen. Paprikahälften ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles zu den Tomaten geben.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Nadeln und Blättchen abzupfen und hacken.

Gehackte Kräuter und Knoblauch zu den Gemüsewürfeln geben und mit 2 EL Tomatenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je Käse ein ausreichend großes Stück Backpapier zurechtschneiden. Die Fetastücken mittig auf das Papier geben und die Gemüsemischung darauf verteilen. Eventuell noch mit etwas Tomatenöl beträufeln. Die Päckchen gut verschließen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 bis 15 Minuten grillen.

Wer die Päckchen auf den Grill legen möchte, wickelt sie vorher zusätzlich in Alufolie ein. Dann die Seite mit der gefalteten Folie 10 – 15 Minuten grillen. Danach das Päckchen wenden und weitere 5 Minuten grillen.