Feta grillen im Päckchen

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Cherrytomaten	250 g
Feta	400 g
Olivenöl	2 EL
Honig	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Alufolie, Grill

1. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken und schälen. Thymian waschen und trocken schütteln. Tomaten ebenfalls waschen.

2. Feta auf 2 Stücke Alufolie setzen. Knoblauch, Thymian und Tomaten gleichmäßig darauf verteilen. Mit Olivenöl und Honig beträufeln, salzen und pfeffern. Alufolie leicht verschließen, sodass 2 Fetapäckchen entstehen.

3. Grill anheizen. Fetapäckchen ca. 8–10 Min. grillen. Feta vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Alufolie kannst du den Feta auch in eine Auflaufform setzen und leicht abgedeckt grillen. Dazu schmeckt frisches Baguette und ein Grillgemüse-Salat.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	25 g