Feta mit Pesto

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Tomaten, getrocknet	60 g
Cashewkerne	30 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	50 ml
Feta	400 g

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und Tomaten abtropfen lassen. Beides in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Cashewkerne, 1 Prise Salz und 2 Prisen Pfeffer hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang bei Bedarf wiederholen. Olivenöl in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 6 mixen.

2. Jeweils einen Feta halbieren und auf ein Stück Alufolie setzen und mit der Hälfte vom Pesto bestreichen. Alufolie umschlagen, sodass ein geschlossenes Päckchen entsteht. Mixbehälter ausspülen. Päckchen in den tiefen Dampfgaraufsatz geben und Mixbehälter mit 1 l warmem Wasser füllen. Dampfgaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, verschließen und alles mit der Dampfgar-Taste 15 Min. garen.

3. Heißen Feta sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt knuspriges Baguette, mediterranes Gemüse oder ein frischer Salat. Die Fetapäckchen können auch auf dem Grill oder im Backofen zubereitet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	421 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g