

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### FETA PÄCKCHEN VOM GRILL MIT GETROCKNETEN TOMATEN

#### ZUTATEN:

30 g Pinienkerne  
1/2 TI Fenchelsaat  
1/2 TI Koriandersaat  
2 Knoblauchzehen  
grobes Meersalz  
1 Zweig Rosmarin  
3 El Olivenöl  
Pfeffer  
500 g Feta  
100 g getrocknete eingelegte Tomaten (oder 50g und 50g restliche Cherry-Tomaten verwenden)

#### ZUBEREITUNG:

\*Der Feta wird mit Rosmarin, gerösteter Fenchel- und Koriandersaat in Öl mariniert und gart dann im Päckchen mit Pinienkernen und halb getrockneten Tomaten - die sind milder als getrocknete.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und beiseitestellen. Fenchel und Koriander in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, und abkühlen lassen. Gewürze mit Knoblauch und 1 TI Salz im Mörser fein zerdrücken. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Rosmarin und Öl zur Knoblauchpaste geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feta in 4 Portionen schneiden und in dem Öl 2-3 Stunden marinieren.

Tomaten längs halbieren. 4 Stücke Alufolie (ca. 30 x 20 cm) zurechtschneiden. Je 1 Stück Feta mittig darauflegen, Tomaten und Pinienkerne darauf verteilen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Päckchen verschließen und auf dem heißen Grill 15 Minuten garen. Dazu passt Salat und Brot oder ein Stück Fleisch vom Grill☺.