

Gegrillter Feta

20 Minuten I 2 I 2 Portionen

feiner Feta aus dem Ofen

ZUTATEN

- 1 Feta
- 3 EL Olivenöl
- Italienische Kräuter
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Formen Sie aus einem Stück Alufolie eine Schale (samt Deckel) für den Feta. Geben Sie das Olivenöl hinein und legen Sie den Feta im Ganzen darauf. Dann Kräuter (trocken oder frisch) darüber streuen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Nun mit der restlichen Alufolie zudecken und gut verschließen. Für etwa 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben oder auf den Grill legen.

Unser Tipp: Bei diesem Rezept können Sie sich austoben und auch Zwiebelringe, Kapern, Oliven oder Tomatenscheiben mit in die Aluschachtel geben.