Grill-Feta im Tomatenbett (1268)

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Rezept für:** 4 Portionen **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

Olivenöl

1 Päckchen Feta (längs durchgeschnitten)
1 Zwiebel (in Ringen)
2-3 Strauchtomaten (in dünnen Scheiben)
Thymian (abgezupft)
Rosmarin (gehackt)
Oregano (abgezupft)
Basilikum (gehackt)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß, ungarisch
Olivenöl

Equipment: Auflaufform, Pinsel, Messer, Grill oder Backofen

Zubereitung:

Kalt oder warm ein Genuß, herrlich mediterran. BBQ-Zeit rockt ja immer und ist ja schon in vollem Gange: Beilage, Vorspeise, Snack, Salat, vegetarische Magenwärmflasche … Geht immer, oder?

+++
Fetascheiben in eine eingeölte Auflaufform setzen
mit Zwiebelringen belegen,
mit Tomatenscheiben umlegen,
mit den Kräuter, Pfeffer und Paprika bestreuen,
mit Olivenöl beträufeln,
2 Std. marinieren lassen,
auf/unter dem Grill oder im Backofen den Käse schmelzen lassen
oder als Salat kalt genießen.
+++

Lecker zum BBQ, zu Pasta, frischem Brot, Bierbrot, Zwiebelbrot, Röstbrot …

Quelle: https://gourmetlette.de/grill-feta-im-tomatenbett

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!