



Feta-Taler im Gemüsebett

Zubereitung:

Folgende Zutaten vermengen: 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, Pfeffer, 3 Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten, 2 EL schwarze Oliven halbiert, 2 Tomaten geachtelt, 2 Zweige Basilikum grob geschnitten, 2 Zweige Thymian gehackt, 2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten, 1 Paprikaschote in groben Stücken zerteilt, 1 Feta (150 g) halbiert

Zubereitung:

Mariniertes Gemüse in eine Grillschale legen, Feta obenauf platzieren, grillen.

Alternativ hierzu:

Gemüse und Feta in Alufolie packen.



Gegrillte Feta-Pesto-Taler

Zutaten:

1 EL Basilikumpesto, 1 EL Olivenöl, 1 Fetataler (150 g), 2 Tomaten

Zubereitung:

Pesto und Öl vermengen, 1 Feta-Taler in zwei Scheiben schneiden und in Pesto wenden. 2 Tomaten achteln. Tomaten und Fetataler in Backpapier (alternativ Alufolie) packen und grillen.



Rezepte Grillkäse

Italienische

Feta-Gemüse-Spieße

Marinade herstellen:

50 ml Olivenöl, 2 EL gehackten Rosmarin, 3 EL gehackte Kräuter (Origan, Thymian, Petersilie, Basilikum...), 2 TL Salz

Gemüse und Feta vorbereiten:

2 Feta-Taler (ca. je 150 g) in 12 Stücke schneiden. 1 Paprikaschote, 1 Zucchini, 1 Zwiebel, ½ Aubergine in grobe Würfel schneiden. Feta und Gemüse mit der Marinade vermengen. Die Fetastücke mit 150 g Speckscheiben umwickeln.

Alle Zutaten auf Schaschlikspieße stecken und 10 - 15 Minuten grillen



Mediterran gefüllte Feta-Kartoffeln

Zutaten:

4 gegarte Ofenkartoffeln, 200 g Feta, 75 g schwarze Oliven, 3 Lauchzwiebeln, 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 2 Rosmarinzwige

Zubereitung:

Kartoffeln längs halbieren und aushöhlen. Füllung herstellen aus: Kartoffelfruchtfleisch, zerbröseltem Feta, gehackten Oliven, Lauchzwiebeln in Ringen und kleinen Paprikawürfeln, gehacktem Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die gefüllten Kartoffeln bei geschlossenem Grill garen.

Alternativ hierzu mit Alufolie bedecken.



Gefüllte Champignon mit Ziegenkäse

Zubereitung der Füllung:

100 g Feta (z.B. Ziegenfeta) in kleine Würfel schneiden, 100 g Ziegenfrischkäse zugeben, 50 g Schinken in Würfel und 1 Knoblauchzehe in Würfel schneiden, 1 TL Salz, Pfeffer zugeben und vermengen.

10 große Champignon aushöhlen und von innen salzen. Die Champignons füllen. Die gefüllten Pilze in Alufolie packen und 15 Minuten grillen.

Alternatives Gemüse:

Paprika, Zucchini, gekochte Kartoffeln, gekochter Fenchel



Feta-Käse, frisches Gemüse und passende Gewürze finden Sie bei uns im Hofladen.