

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### MEDITERRANE SCHAFKÄSEPÄCKCHEN

#### Zutaten:

2 STK.	Tomaten
6 Zweige	Thymian
15 g	Oliven, schwarz oder grün – je nach Lust und Laune
1 Stk.	Gemüsezwiebel
2 Stk	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
600g	Feta oder wenn man kein Feta mag - z.B. Scamorza (geräucherter Mozzarella)
Etwas	Fleur de Sel, Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Die Oliven, Zwiebel und Knoblauch fein in Ringe schneiden. Tomaten, Thymian, Oliven und Öl mischen, den Knoblauch durch die Presse geben.

Den Käse gut trocken tupfen und in 6 Stücke schneiden und jeweils auf ein Stück Alufolie legen. Ein paar Zwiebelringe darauflegen, die Tomate-Würz-Mischung darüber verteilen und das ganze etwas salzen und pfeffern. Die Folie zusammenfalten und gut verschliessen.

Die Käsepäckchen auf den Grillrost legen und den Käse ca. 10-15 Minuten grillieren.