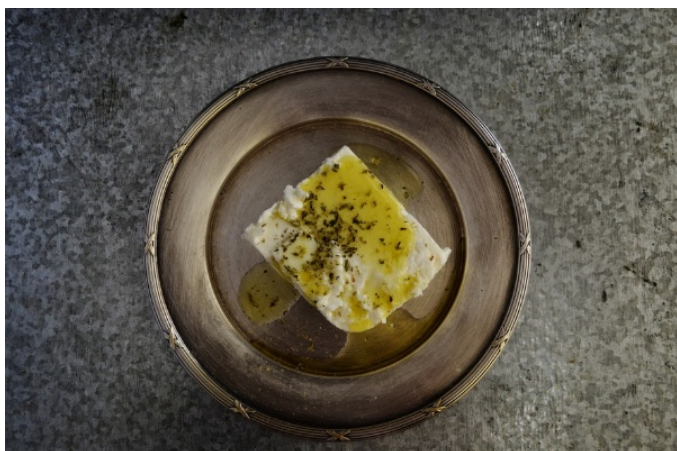




MEIN GENUSS



Feta grillen mediterran



It's a match!

It's a match! Das kräftig-würzige und leicht herbe Aroma des Majoran passt perfekt zu herzhaften Speisen aller Art!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Kirschtomaten unter fließendem Wasser abwaschen und vierteln. Auch die Zwiebeln schälen und anschließend mit kaltem Wasser abwaschen, um die austretenden ätherischen Öle zu verringern und tränende Augen zu verhindern. Dann die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Peperoni sorgfältig abwaschen und trocken tupfen.
- 2 Als Nächstes die Knoblauchzehen in feine Stückchen hacken. Nun den Fetakäse jeweils in 2 Stücke teilen und in eine feuerfeste Schale legen. Die vorbereiteten Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni um die Fetastücke auf die Schale geben.
- 3 In einem Messbecher **Olivenöl** und **Balsamico** miteinander vermischen. Dann die Gewürze hinzufügen: **Majoran, Oregano, bunter Pfeffer** und die geriebene Orangenschalen unter das Öl-Essig-Gemisch rühren.
- 4 Die Marinade über den Fetakäse gießen und die Schale mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken. Für **etwa eine Stunde** muss der Feta im Kühlschrank ziehen, damit die Marinade ihr Aroma abgeben kann.
- 5 Nun folgt der letzte Schritt: Auf dem Grill oder im Backofen mit Grillfunktion entwickelt der Feta sein unwiderstehliches Aroma und eine beinahe cremige Konsistenz. Nach etwa **20 Minuten** ist dein gegrillter Feta servierbereit!

Zutaten

2 Fetakäse
16 Kirschtomaten
2 rote Zwiebeln
8 Peperoni
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
2 TL Bunter Pfeffer
2 TL Majoran
2 TL Oregano
2 EL Balsamico
2 TL geriebene Orangenschalen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.