

Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: Gegrillter Feta



Eine Werbeschaltung bei uns

ist viel günstiger als sie denken.

Fragen sie uns danach

Hallo liebe Lecker Schmecker. Hinter dem Herd des Nordhessen Journals steht Nils Kreidewolf, Chefkoch und Inhaber des Bürgerhofs Bad Zwesten. Dieser ist jetzt wieder geöffnet und Ihr könnt euch vom Chefkoch wieder mit leckeren Gerichten verwöhnen lassen. Er versorgt euch aber weiterhin auch bei uns mit leckeren Rezepten. Heute gibt es daher in der Kategorie **„Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: Gegrillter Feta**

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stücke Fetakäse
- 1 Pck Cocktail Tomaten
- 1 kleine Zucchini
- Frischer Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Legt den Feta je auf ein Stück Alufolie und würzt ihn mit Salz und Pfeffer. Denkt bitte daran, die Alufolie groß genug zu lassen, damit Ihr diese am Ende noch einschlagen könnt. Jetzt raspelt Ihr die Zucchini in feiner Streifen und verteilt sie über den Feta Stücken. Die Tomaten halbiert Ihr und legt Sie mit auf die Käse Stücke Jetzt die Kräuter in Daumen lange Stücke schneiden und dazu legen. Nun noch etwas Olivenöl darüber geben und die Alufolie vorsichtig und luftig verschließen. Aber passt auf das die Alufolie nicht zerreißt.

Auf dem Grill legt Ihr dann den Käse in die nicht so heiße Zone, damit er langsam heiß wird und nicht verbrennt. Erst kurz vor dem Essen solltet Ihr dann eure Pakete der vollen Hitze aussetzen. Ein geniales und leckeres Essen, denn es muss ja nicht immer Fleisch auf den Grill. Ich wünsche euch viel Spaß beim Grillen, euer Chefkoch Nils Kreidewolf

Mehr als das Summen seiner Teile

