



Feta-Käse mit Kirschtomaten, Knoblauch und Oliven

Zutaten für 4 Personen

300 g Feta, 16 Kirschtomaten, 2 Knoblauchzehen, 3 Zweige Thymian, 3 Zweige Oregano, 1 Zweig Basilikum, 80 g schwarze Oliven, 4-5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Feta würfeln. Tomaten waschen, halbieren. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Kräuterblätter hacken. Alles zusammen mit Oliven und -öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Stücke Back- oder Pergamentpapier (je ca. 30 mal 20 cm) nebeneinander legen. Die Käsemischung darauf verteilen.

Jeweils ein zweites Stück Papier (etwas größer als das erste) darauflegen. Beide Bögen an den Seitenkanten doppelt oder dreifach falzen, also so dicht verschließen, dass aus den Päckchen kein Dampf entweichen kann. Mit Büroklammern oder Holzwäscheklammern fixieren. Päckchen auf ein Backblech legen, für 15-20 Minuten in den Ofen schieben.

Päckchen aus dem Ofen nehmen und zum Servieren auf Teller setzen. Vorsichtig öffnen(heißer Dampf entweicht).