



Tomaten-Feta-Päckchen

mit zweierlei Röstkartoffeln



30-40min



2 Personen

Der köstlich-cremige Fetakäse wird heute mal „en papillote“ zubereitet. So bezeichnet man im Fachjargon eine Garmethode, bei der das Gargut in Backpapier oder Folie eingepackt im Ofen gebacken wird. Das ganze Aroma bleibt in den kleinen Päckchen erhalten, austretender Saft wird aufgefangen und sorgt für einen noch intensiveren Geschmack. Dazu gibt es zweierlei Röstkartoffeln und eine frische Kräuter-Limetten-Salsa.

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frisches Basilikum & Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Fetakäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backöfen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Kalorien 688.0kcal, Fett 34.1g, Eiweiß 23.4g, Kohlenhydrate 66.9g



Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



Die **Kartoffeln** und die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 30-35Min. im Ofen backen.



Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Die **Kräuter** mit den **Schalotten**, dem **Knoblauch**, **1-2TL Limettenabrieb**, 1-2EL Olivenöl, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer verrühren und die **Sauce** mit **Limettensaft** abschmecken.



Den **Feta** in **2 gleich große Stücke** schneiden. Eine Lage Backpapier mittig teilen und mit je **1 Käsestück**, einer **Handvoll Tomaten** und **1-2 EL Sauce** füllen. Die Seiten umschlagen, damit die **Sauce** und spätere **Bratsäfte** nicht auslaufen.



Die **Päckchen** während der letzten ca. 15Min. der Röstzeit mit zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben. Die **Tomaten-Feta-Päckchen** mit den **Limettenspalten** und, falls vorhanden, der **restlichen Sauce** servieren.