



Tomaten-Feta-Päckchen

mit zweierlei Röstkartoffeln



30-40min



4 Portionen

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 und 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.

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Süßkartoffeln
- 500g Kirschtomaten
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Feta ¹

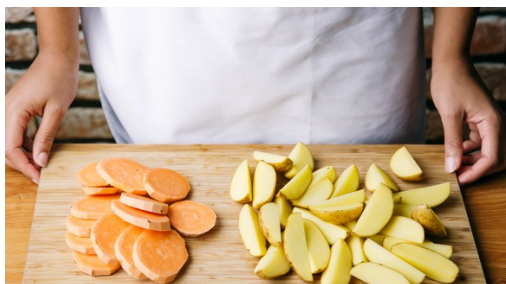
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 603kcal, Fett 28.3g,
Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 16.7g



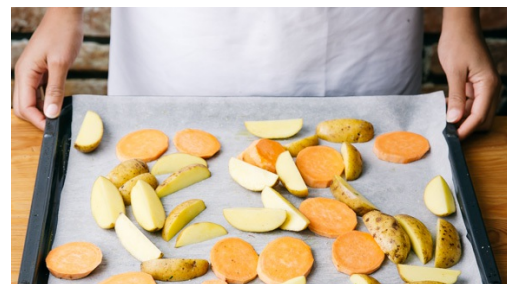
1. Kartoffeln schneiden

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



4. Sauce mischen

Die **Kräuter** mit den **Schalotten**, dem **Knoblauch**, **1-2TL Limettenschale** und 2EL Olivenöl verrühren und die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Limettensaft**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** und die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 30-35Min. im Ofen backen. Ggf. ein zweites Blech verwenden und die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



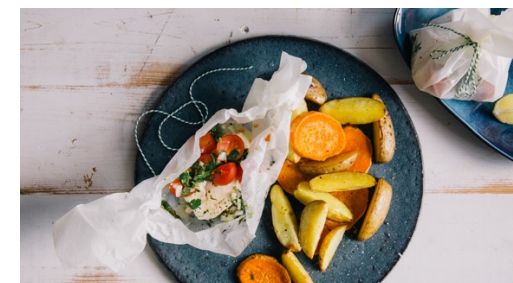
5. Päckchen füllen

Den **Feta** in insgesamt **4 gleich große Stücke** schneiden. Zwei Lagen Backpapier mittig teilen und mit je **1 Käsestück**, einer **Handvoll Tomaten** und **1-2EL Kräutersauce** füllen. Die Seiten des Papiers so einschlagen, dass die **Sauce** und spätere **Bratsäfte** nicht auslaufen können. **Tipp:** Wer mag, kann die **Päckchen** mit etwas Küchengarn verschließen.



3. Sauce vorbereiten

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



6. Päckchen backen

Die **Päckchen** während der letzten ca. 15Min. der Röstzeit mit zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben, dabei darauf achten, dass das Backpapier nicht die Ofenwände berührt. Die **Tomaten-Feta-Päckchen** mit dem **Ofengemüse**, den **Limettenspalten** und ggf. **übriger Sauce** servieren.