



## Tomaten-Feta-Päckchen

mit zweierlei Röstkartoffeln



30-40min



3-4 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 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
- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 40g frisches Basilikum & Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Packungen Fetakäse <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 579kcal, Fett 29.3g,  
Kohlenhydrate 56.7g, Eiweiß 18.4g



## 1. Kartoffeln schneiden

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.



## 2. Kartoffeln backen

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.



### 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 schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



#### 4. Sauce mischen

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.



## 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 Sauce** füllen. Die Seiten umschlagen, damit die **Sauce** und spätere **Bratsäfte** nicht auslaufen.



## 6. Feta 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 den **Limettenspalten** und, falls vorhanden, der **restlichen Sauce** servieren.