



## BBQ-Special: Fetapäckchen mit Orange

dazu gemischtes Grillgemüse



ca. 30min



2 Personen

Leckerer Feta wird mit Oliven und Orange in kleinen Päckchen gegart, sodass die wunderbaren Aromen nicht die leiseste Chance haben, zu entweichen. Dazu gibt es gegrilltes Gemüse, verfeinert mit einer griechischen Gewürzmischung und Zitrone. Perfekt: Wenn das Wetter mal wieder nicht mitmacht, kannst du auch alles ganz bequem auf dem Herd zubereiten!



- 1 Süßkartoffel
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Packung Fetakäse <sup>7</sup>

- Salz
- Olivenöl

- Grill oder Backofen
- Backblech und Backpapier (optional)
- Grillpfanne (optional)
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Alufolie

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 51.0g,  
Kohlenhydrate 41.3g, Eiweiß 20.7g



Den Grill vorbereiten oder den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen und in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Die **Zucchini** der Länge nach in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in dicke Ringe schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren.



Die **Fetapäckchen** auf dem Grill oder im Ofen 10-15Min. garen. Die **Süßkartoffeln** 10-12Min. grillen. Zwischendurch wenden und ggf. etwas Alufolie unterlegen, wenn die **Süßkartoffeln** zu dunkel werden. Für die Zubereitung im Ofen die **Süßkartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20-25Min. im Ofen backen.



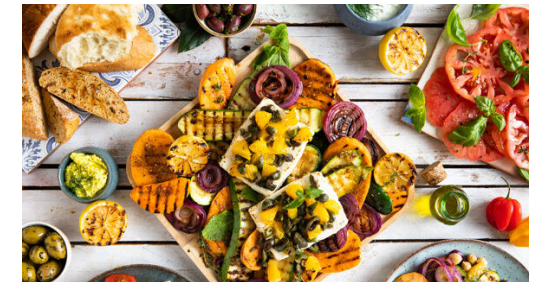
4EL Olivenöl mit der **Zitronenschale**, der **Gewürzmischung** und 1-2 Prisen Salz verrühren. Die **Süßkartoffeln**, die **Zucchini** und die **Zwiebeln** separat mit je ca. **1/3 der Marinade** vermengen.



Die **Zucchini** bei mittlerer Hitze 6–8Min. auf dem Grill oder in einer Grillpfanne garen, dabei einmal wenden. Die **Zwiebeln** auf dem Grill oder in der Grillpfanne 5–6Min., die **Zitronen** mit den Schnittflächen nach unten 3–4Min. grillen, bis deutliche Röstspuren zu sehen sind.



Die **Oliven** grob hacken. Die **Orangenschale** mit einem scharfen Messer abschneiden, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** würfeln und mit den **Oliven** mischen. Den **Feta** halbieren, auf je 1 ausreichend großes Stück Alufolie geben. Den **Oliven-Orangen-Mix** gleichmäßig darauf verteilen, mit je 1/2 EL Olivenöl beträufeln und die Alufolie zu **Päckchen** verschließen.



Das **Gemüse** mit etwas **Saft** aus den **gerösteten Zitronen** beträufeln und mit den **Fetapäckchen** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann knuspriges Brot und z. B. einen Tomaten-Gurken-Salat dazu reichen.