



BBQ-Special: Fetapäckchen mit Orange

dazu gemischtes Grillgemüse



ca. 30min



3-4 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!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung grüne Oliven
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Packungen Fetakäse ⁷

- Salz
- Olivenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 37.9g,
Kohlenhydrate 37.4g, Eiweiß 16.2g



Den Grill vorbereiten oder den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** 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.



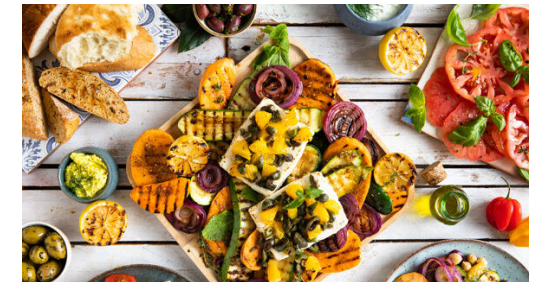
6EL Olivenöl mit der **Zitronenschale**, der **Gewürzmischung** und 1/2TL Salz verrühren. Die **Süßkartoffeln**, die **Zucchini** und die **Zwiebeln** separat mit je ca. **1/3 der Marinade** vermengen.



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** jeweils 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 dicht verschließen.



Das **Gemüse** mit etwas **Soft** 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.