MARLEY SPOON



Tomaten-Feta-Päckchen

mit zweierlei Röstkartoffeln

30-40min 6 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.

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Süßkartoffeln
- 500g Kirschtomaten
- 40g Basilikum & Petersilie
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 300g Feta [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 526kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 14.7g



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.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** und die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL 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.



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 **Schale von 1 Limette** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **andere Limette** in Spalten schneiden.



4. Sauce mischen

Die **Kräuter** mit den **Schalotten**, dem **Knoblauch**, **3–4TL Limettenschale** und 3EL Olivenöl verrühren und die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Limettensaft**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.



5. Päckchen füllen

Den **Feta** in insgesamt **6 gleich große Stücke** schneiden. Drei 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.



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.