



## 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.



## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Süßkartoffeln
- 500g Kirschtomaten
- 10g Basilikum
- 10g Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Fetakäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

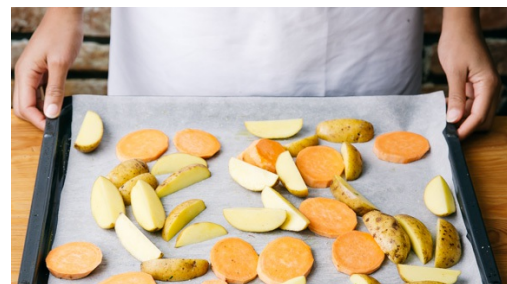
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 557kcal, Fett 22.8g, Kohlenhydrate 68.4g, 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.



**2. Kartoffeln backen**

Die **Kartoffeln** und die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, 1/2TL 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 **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



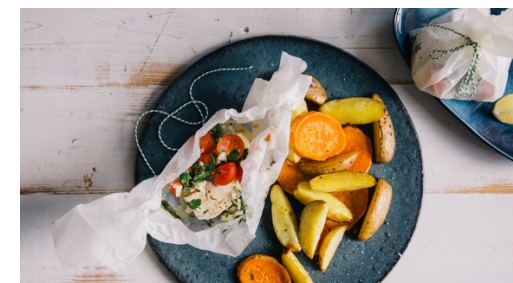
**4. Sauce mischen**

Die **Kräuter** mit den **Schalotten**, dem **Knoblauch**, **1-2TL Limettenschale**, 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 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. **übrigter Sauce** servieren.