

FETA IM PAPIER

Feta, Feige und Thymian – ein leichtes Gericht für die warmen Frühlingstage oder auch als Grillbeilage super geeignet.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Portionen Feta zu je 80 g (darauf achten, dass es sich um echten Schafskäse handelt)
- 2 Feigen, geschält
- 2 TL brauner Zucker
- 4 Stück Butter zu je 10 g
- 4 Zweige Thymian, gezupft
- 4 TL Olivenöl
- ggf. etwas Küchengarn

ZUBEREITUNG

- 1 Backpapier viermal auf die Größe eines DIN-A4-Blatts zuschneiden und auslegen.
- 2 In die Mitte des Backpapiers kommt jeweils ein Teelöffel Olivenöl, darüber der Feta und darauf jeweils eine halbe Feige.
- 3 Nun den Zucker, die Butter und die Thymianzweige auf die Pakete verteilen und mithilfe des Garns vier Pakete schnüren. (Solltest du kein Küchengarn zur Hand haben, kannst du die Pakete auch unverschlossen in den Ofen legen. Einfach so drapieren, dass sie nicht auslaufen.)
- 4 Lege die Pakete bei 160 Grad für ca. 10 Minuten in den Ofen. Warm servieren.

