



Gegrillter Schafskäse mit Tomaten

Zutaten:

2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
1 Zwiebel
2 Packungen Feta natur
Oregano
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
20 schwarze, kernlose Oliven
200 g getrocknete oder frische Tomaten
Salz
Thymian

Zubereitung

Olivenöl mit zerdrückter Knoblauchzehe verrühren. Peperoni waschen, Zwiebel pellen und beides in Ringe schneiden. Feta längs halbieren, so dass jede Scheibe nur noch halb so dick ist. Mit Knoblauchöl einpinseln und Feta-Scheiben einzeln auf ausreichend große Stücke Alufolie legen.

Käse mit Oregano und Pfeffer würzen und mit Peperoni- und Zwiebelringe, Oliven und geviertelten Artischockenherzen verzieren. Alufolie zuklappen und etwa 10 Minuten grillen.

Getrocknete oder auch frische Tomaten hacken, mit Thymian würzen und zum Käse reichen.