



Feta Pfännchen vom Gasgrill

by Joscha Bastians



Leckere Beilage vom Gasgrill oder auch perfekt geeignet als kleine Vorspeise.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Etwas Olivenöl in ein Schälchen geben, den Knoblauch rein pressen, gut vermengen und durch ziehen lassen
2. Zwiebeln in Würfel oder Halbringe schneiden, genauso wie die Tomate in kleine Würfel geschnitten wird
3. Ca. 100g Feta in das Pfännchen legen, die Tomaten bzw. Zwiebeln (in gleicher Menge) darüber verteilen und den restlichen Käse noch darüber streuseln
4. Mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Knoblauchöl abrunden
5. Zum Schluss noch nach Belieben mit Oregano würzen
6. Das ganze bei 180° Deckeltemperatur in indirekter Hitze, für ca. 20min auf den Grill stellen
 - Sobald sich der Käse oben langsam braun färbt, ist das Pfännchen fertig

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Gusseisenpfännchen/ Mini Dutch Oven
- Messer

Zutaten: 1 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
125g	Feta
1	Tomate
¼	Rote Zwiebel
1	Knobizehe
Etwas	Oregano
Etwas	Salz & Pfeffer
Etwas	Olivenöl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great