

Gegrillter Fenchel

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Fenchel – 5 Tomaten – 2-3 Knoblauchzehen – Rosmarin – Thymian – Olivenöl – Salz – Pfeffer – 200 g Feta

Zubereitung:

- Den Fenchel halbieren und den Strunk entfernen, dann in schmale Streifen schneiden
- Tomaten und Feta grob würfeln
- Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräutern und zerdrücktem Knoblauch mischen bis alles mit Olivenöl überzogen ist
- 2 Stunden zugedeckt ziehen lassen
- Aus Alufolie mehrere etwa gleichgroße Rechtecke schneiden, so dass in jedes 2-3 Esslöffel Gemüse-Feta-Mischung passen und sie zu einem Päckchen verschlossen werden können
- Auf diese Weise das Gemüse verbrauchen und etwa 15-20 Minuten auf dem Grill garen

Wir wünschen guten Appetit!

