Gegrillter Feta
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Packungen Feta, 2 Zwiebeln, 2 Tomaten, Kräuter, Alufolie.

Die Vorbereitungen:

Feta halbieren, sodass relativ dünne Scheiben entstehen, Zwiebeln häuten und in feine Scheiben schneiden, Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, Kräuter (was Sie finden und Ihnen schmeckt) waschen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Auf einem Blatt Alufolie rund 6 Zwiebelscheiben nebeneinander legen, sodass ungefähr die Fläche einer Fetascheibe bedeckt ist. Fetascheibe auflegen, mit Tomatenscheiben belegen und großzügig Kräuter darüberstreuen. Alupäckchen zusammenfalten und für einige Minuten mit den Zwiebeln nach unten direkt in die Glut legen, sodass die Zwiebeln garen und der Käse schmilzt.
Guten Appetit!