

Feta-Spargel vom Grill

Zutaten

Für 4 Portionen

- 6 Spitzpaprika
- 4 Frühlingszwiebeln
- 20 Stangen Spargel, grün
- 150 g Feta-Käse (Schafmilch)
- Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
- Thymian
- Salbei
- Rosmarin
- Olivenöl



Zubereitung

Aus der Alufolie 4 Rechtecke vorbereiten und jeweils etwas Olivenöl darauf geben.

Spitzpaprika längs vierteln, je nach Größe evtl. noch halbieren und mit der Hautseite nach unten auf die Alufolie legen. So kann die Schale beim Grillen Röstaroma entwickeln.

Die Frühlingszwiebeln mit Grün längs teilen, die Spargelstangen quer halbieren, dickere Stangen auch längs. Feta in grobe Würfel zerteilen.

Alles auf die Paprikastücke legen, großzügig mit Pfeffer würzen und die Kräuter (ganze Stängel) darauf legen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und die Päckchen dann mit der Folie verschließen.

Ca. 15 min (je nach Temperatur) grillen.

Tipp: Salz muss hier nicht verwendet werden, da der Schafmilch-Feta sehr salzig ist und somit völlig ausreicht. Man kann die Päckchen bei hoher Temperatur kurz angrillen, damit die Paprikastückchen etwas „Farbe“ bekommen und Aromen entwickeln und dann am Rand des Grills fertig garen. Der Spargel bleibt dabei schön knackig.

Guten Appetit!