



Feta-Mango-Päckchen vom Grill



Zutaten

Menge

2	Feta
½	Mango
1	Chilischote
1	rote Zwiebel
1 Handvoll	Basilikum
2 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 8 Min. Garzeit

pro Portion: 1510 kJ, 360 kcal, 5,49 g Kohlenhydrate, 16,1 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 69,0 mg Cholesterin, 0,84 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

schnell

veggie

Zubereitung

Nicht nur für Vegetarier ist Fetakäse ein echtes Highlight auf dem Grill. Zusammen mit Mango, Chili und Zwiebeln schmeckt der griechische Käse garantiert jedem! Wir haben alle Zutaten gemeinsam in ein Grill-Päckchen gegeben und am Ende noch mit Basilikum verfeinert. Das Ergebnis ist wirklich super lecker. Probier's direkt aus!

Step 1:

Zuerst legst du jeweils ein Fetastück auf einen Bogen Genuss- oder Alufolie. Dann schälst und entkernst du die Mango und schneidest sie in feine Würfel. Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Die rote Zwiebel würfeln und das Basilikum grob hacken.

Step 2:

Nun alle Zutaten auf dem Feta verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Alles salzen und pfeffern und das Päckchen verschließen.

Step 3:

Das Feta-Päckchen für 8 Minuten auf den Grill legen bis der Käse und die Mango weich sind.