

Feta vom Grill

Zutaten

- 1-2 Stücke Feta (es geht natürlich auch mehr, aber für uns vier reicht das)
- 1-2 Zehen Knoblauch (je nach Größe und abhängig davon, wie viel Knoblauch ihr mögt bzw. was ihr am nächsten Tag vorhabt)
- 1 halbe rote Paprika
- 1 halbe Zwiebel
- 2-4 EL Olivenöl (je nach Fetamenge)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den kleinen Grillstein leicht fetten und den Feta halbiert oder geviertelt darauf verteilen. Salzen und pfeffern. Knoblauch pressen, mit dem Olivenöl vermengen und ebenfalls über den Feta geben.

Paprika und Zwiebel dünn hobeln und auf die Stücke legen. Den kleinen Rockcrock auf den Grill stellen und ca. 10-15 Minuten grillen. Die Dauer lässt sich leider nicht genauer sagen, denn das kommt darauf an, wie heiß euer Grill ist, ob ihr einen Deckel verwendet oder nicht ... usw.

