

# MARLEY SPOON



## Hirtenkäse en papillote

mit Röstkartoffeln und Kräutersauce



30-40Min.



3-4 Personen

Heute bereitest du köstlich-cremigen Fetakäse „en papillote“ zu. So bezeichnet man im Fachjargon eine Garmethode, bei der das Gargut in Backpapier oder Folie eingepackt im Ofen gebacken wird. Das ganze Aroma bleibt in den kleinen Päckchen erhalten, und austretender Saft wird aufgefangen und sorgt für einen noch intensiveren Geschmack. Dazu gibt es zweierlei Röstkartoffeln und eine frische Kräuter-Limetten-Salsa.



## Was du von uns bekommst

- Süßkartoffel
- 1 unbehandelte Limette
- 450g Fetakäse<sup>7</sup>
- 1 Schalotte
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 30g frische Petersilie & Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Kirschtomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 690.0kcal, Fett 37.2g, Eiweiß 24.0g, Kohlenhydrate 58.6g



**1. Kartoffeln vorbereiten**

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in Spalten schneiden. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



**2. Kartoffeln backen**

Die **Kartoffeln** mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 30-35Min. goldbraun und knusprig backen.



**3. Kräutersalsa vorbereiten**

Währenddessen die **Tomaten** halbieren. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein hacken. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in **Spalten** schneiden.



**4. Kräutersalsa mischen**

Die **gehackten Kräuter** mit den **Schalotten**, dem **Knoblauch**, **1-2TL Limettenabrieb**, 2EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker mischen und mit **Limettensaft** abschmecken.



**5. Päckchen füllen**

Den **Käse** halbieren. Drei Stücke Backpapier mittig teilen und mit je **1 Stück Käse**, einigen **Tomaten** und **1-2EL der Kräutersalsa** füllen. Die Seiten hochschlagen und zubinden.



**6. Päckchen garen**

Die **Päckchen** für die letzten ca. 15Min. der Röstzeit mit zu den **Kartoffeln** auf das Blech geben. Die **Tomaten-Fetakäse-Päckchen** vorsichtig öffnen und mit den **Kartoffeln**, ggf. restlicher **Kräutersalsa** und den **Limettenspalten** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**