



Tomaten-Feta-Päckchen

mit zweierlei Röstkartoffeln



30-40Min.



2 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, 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

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1x Süßkartoffel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frisches Basilikum & Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Fetakäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 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 715.0kcal, Fett 37.6g, Eiweiß 19.1g, Kohlenhydrate 68.7g



1. Kartoffeln schneiden

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



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** und die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 30-35Min. im Ofen backen.



3. Sauce vorbereiten

Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** ebenfalls fein hacken. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Sauce mischen

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



5. Päckchen füllen

Den **Feta** in **2 gleich große Stücke** schneiden. Eine Lage Backpapier mittig teilen und mit je **1 Käsestück**, einer **Handvoll Tomaten** und **1-2EL der Sauce** füllen. Die Seiten umschlagen, damit die **Sauce** und spätere **Bratsäfte** nicht auslaufen.



6. Feta backen

Die **Päckchen** für die letzten ca. 15Min. der Röstzeit mit zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben. Die **Tomaten-Feta-Päckchen** mit den **Limettenspalten** und, falls vorhanden, der **restlichen Sauce** 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 an.     **#marleyspooning**