



Feta Käse im Weinblatt gegrillt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Eine interessante, ausgefallene Grill Idee mit aromatischer Note in 15 Minuten

Zutaten

- 12 eingelegte Weinblätter
- 150 g Feta Käse (Geht auch mit Ziegenkäse/ Rolle
- 5 getrocknete Tomaten in Öl in groben Stücken
- 1 kleiner Rosmarin Zweig, gezupft, gehackt
- 2 EL Pinienkerne
- Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Weinblätter etwa 20 min. in reichlich klarem Wasser einweichen

Schritt2

Ev. zwischendurch das Wasser wechseln, damit die Blätter nicht zu salzig sind. Danach mit Küchentuch trocken tupfen auslegen.

Schritt3

Den Feta Käse in acht Stücken portionieren und mittig auf 1 Weinblatt legen. Die Tomatenwürfel, Pinienkerne und Rosmarin darüber verteilen und das Weinblatt einschlagen.

Schritt4

Die Naht mit einem zweiten Weinblatt bedecken, umwickeln, 30 min. kalt stellen.

Schritt5

Von jeder Seite, 2 min. bei mittlerer Hitze grillen, bis der Käse geschmolzen ist und die Weinblätter nicht zu dunkel oder gar verbrannt sind.

Schritt6

Ausgepackt mit knusprigem Baguette servieren.

Rezeptart: Grillrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feta-kaese-im-weinblatt-gegrillt/>