

# 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/>