



Rubrik: Ronny grillt griechisch



## Feta gegrillt

Als kleiner Snack und geschmackliche Abwechslung, gehört natürlich Feta zur griechischen Küche dazu.

Hier zeige ich euch eine einfache Art den Feta in euer Menü einzubauen. Natürlich macht gegrillter Feta nicht nur zum griechischen Grillteller eine gute Figur. Er kann auf vielfältige Art und Weise eure Grillabende bereichern und ist außerdem gesünder als so manch anderer Käse.

Schneidet einfach den Feta in Würfel und gebt ihn in eine kleine Grillpfanne, ein Tapas-Förmchen oder zur Not in Alufolie. Den nötigen Pfiff bekommt der Feta durch die passenden Gewürze (siehe mein Feta-Gewürz in der Gewürzecke) und einem kräftigen Schuss Olivenöl.

Nun könnt ihr den Feta auf dem Grill zubereiten. Ihr könnt ihn in die indirekte Hitze geben und lasst ihn in aller Ruhe bei 120°C - 150°C ziehen bis er schön weich und cremig wird. Aber auch auf der direkten Hitze lässt sich der Feta zubereiten, allerdings unter häufigem rühren, um nicht anzubrennen oder zu viel Feuchtigkeit zu verlieren. Der Feta wird dann schnell hart und krümelig.

Je nach Geschmack könnt ihr natürlich auch noch mit Oliven und getrockneten Tomaten arbeiten. Viele mediterranen Zutaten passen zum Feta und runden das Geschmackserlebnis ab.

