

Fetapäckchen mit Tomate und Mais

Zutaten für 10 Päckchen

- 200 g Feta
- 300 g Mais (1 große Dose)
- 30 Stück Mini-Tomaten
- 50 g Butter
- italienische Gewürzmischung
- Backpapier
- Schnur zum Binden



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du die Grillpäckchen selber

1. Wasche die Tomaten und halbiere sie.
2. Schneide den Feta in etwa 30 kleine Würfel. Magst du es gröber, dann schneide weniger.
3. Lasse den Mais abtropfen.
4. Würfle die Butter in 10 Stücke.
5. Bereite nun das Backpapier für die Päckchen zu.
6. Nimm 3 Backpapierzuschnitte und teile sie in 4 gleiche Teile.
7. Gib nun auf 10 Backpapierzuschnitte jeweils 1 EL Mais, 6 halbe Tomaten, 3 Fetawürfel, 1 kleines Stück Butter. Würze die Päckchen mit etwas italienischen Gewürz oder etwas Pfeffer.
8. Binde die Päckchen mit etwas Schnur zusammen und stelle sie bis zum Grillen kühl.
9. Die Päckchen brauchen etwa 5 - 10 Minuten auf dem Grill.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

