Mediterranes Feta Pfännchen

Das heutige Beilagen Rezept vom Grill schmeckt absolut fantastisch. Das geniale an dieser Beilage vom Grill ist, dass Du sie in einer Gusspfanne für wenige Personen oder aber auch für eine Grillparty mit vielen Personen schnell und einfach zubereiten kannst. In einer Gusspfanne serviert ist dieses Gericht der der absolute Eyecatcher bei Deinen Gästen, welches Du aber auch ohne Probleme in einer Auflaufform zubereiten kannst. Ich finde aber die rustikale Optik der Gusspfanne auf dem Tisch einfach nur Hammer!

Zubereitung:

Ihr nehmt den Feta und schneidet ihn in kleine Würfel. Die Zwiebeln halbieren und klein schneiden oder auch in Ringe lassen. Bitte macht sie nicht zu klein, da leidet nur die Optik darunter. Mit den Frühlingszwiebeln macht ihr das selbe und die Cocktailtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Danach alles in eine Schüssel geben und das Ölivenöl darüber gießen. Hinzu gebt ihr je nach Geschmack einen großen Löffel Grünzeugs von Pauli Kocht. " GUTSCHEIN "
Nun alles gut Vermischen und danach in die Gusspfanne geben. Jetzt kommt das Pfännchen für ca. 15-20 min bei 180 Grad auch schon auf den Grill. Hier bitte aufpassen, dass Euch der Feta nicht verbrennt, da es am Ende recht schnell gehen kann. Als Hauptspeise besorge ich gerne nur etwas Weissbrot beim Bäcker und dann kann der Gaumenschmaus auch schon beginnen.
Guten Appetit!

Zutaten

> 2 PackungenFeta
> 200gCocktailtomaten
> 4Schalotten
> 2Frühlingszwiebeln
> 100ml Ölivenöl
> 1 EL PAULI KOCHT - Grünzeug

Hardware

> Gusspfanne