



## Schafskäse mariniert oder gegrillt

### Zutaten:

1 Päckchen Schafskäse (Feta)  
1-2 TL Schafs- u. Grillkäsegewürz  
50-100 ml Olivenöl

### Zubereitung:

#### Marinierte Fetawürfel

Olivenöl mit einem 1-2 TL Gewürz vermischen und ein paar Minuten ziehen lassen.  
Schafskäse in Würfel schneiden. Marinade über den Käse geben und vermischen.  
Geht sehr einfach in einer Plastikdose mit Deckel.  
Käse eine Stunde ziehen lassen und dann servieren.

#### Grillkäse

Schafskäse in 4 Portionen teilen und etwas mehr Marinade herstellen. Käse in auf ein Stück Alufolie legen, Marinade auf den Käse geben. Eine Tomate und ein paar Frühlingszwiebeln dazugeben und die Alufolie oben zu einem Päckchen zusammenfalten.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10-15 Minuten grillen.  
Dazu schmeckt frisches Fladenbrot.