



# Fetarezepte

Mit diesen Rezepten rund um den griechischen Schafkäse lässt sich in den warmen Sommermonaten ein bisschen mediterranes Urlaubsgefühl an den Abendbrottisch ins heimische Münster holen.

„Feta“ ist übrigens ein geschützter Begriff – nur Schafskäse aus Griechenland darf als „Feta“ verkauft werden.

Kuhmilchvarianten findet man unter Namen wie „Balkankäse“, „Hirtenkäse“ oder „Käse nach Balkanart“.

Wir wünschen unseren Lesern einen schönen Sommer mit vielen gennussvollen Sommerabenden und – natürlich – Guten Appetit!

## Fetacreme türkische Art

### Zutaten

- 200 g Feta
- 200 g griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Tl Pul biber (türkischer Plättchenpaprika, ersatzweise geht auch eine Mischung aus Paprikapulver, Chilliflocken und Salz)
- 1 Tl getrocknete Minze

### Zubereitung

Den Käse in einer Schüssel fein zerdrücken und mit dem Joghurt zu einer feinen Creme verrühren. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, fein hacken und mit der Minze und dem Pul biber in die Creme geben. Den Knoblauch schälen, pressen und ebenfalls gut unterrühren. Im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Die Creme schmeckt zu knusprigem Ciabatta, Baguette und Fladenbrot. Milde oder scharfe Peperoni – je nach Geschmack – und natürlich auch weitere Antipasti zusammen mit der Creme serviert runden den Geschmack ab. **d**

## Frikadellen mit Feta gefüllt

### Zutaten (pro Person)

- 500 g Rinderhack
- 100 g Feta
- 1 altbackenes Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 4 entsteinte Oliven
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Majoran und Oregano zum Würzen nach Geschmack
- Fett zum Braten

### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das Brötchen gut einweichen und ausdrücken. Das Hackfleisch, das Ei, die Gewürze, das Brötchen, Knoblauch und Zwiebeln in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten. Die Fleischmasse im Kühlschrank ca. 20 Min. ziehen lassen.

Für die Füllung den Feta fein würfeln und die Oliven fein hacken. Zusammen mit etwas Oregano zu einer Masse vermischen.

Aus der Fleischmasse kleine Portionen entnehmen und flach drücken. Mit einem Teelöffel die Käsemasse auf den Frikadellen verteilen und diese sorgfältig um den Käse schließen.

In heißem Fett von beiden Seiten ausbraten.

Dazu passen frischer Salat, Rosmarinkartoffeln und Zaziki. **d**

## Überbackener Feta

### Zutaten (pro Person)

- 400 g Feta
- 3 bunte Paprikaschoten
- 4 rote Zwiebeln
- 200 g Cocktailtomaten
- eingelegte Oliven und Peperoni nach Geschmack
- Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver

### Zubereitung

Die Paprikaschoten und die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Käse grob würfeln und die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Alles in eine Auflaufform geben, zusammen mit den Oliven und den Peperoni. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack würzen. Zum Schluss Olivenöl über die Zutaten geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten erhitzen und mit knusprigem Weißbrot – Ciabatta oder Baguette – genießen. Auch Kurzgebratenes schmeckt gut dazu. **d**

