

# Warme Tomaten-Hirtenkäse-Päckchen

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Cherrytomaten
250 g	Hirtenkäse
2	Schalotten
3	Knoblauchzehen
1 Handvoll	Basilikum
2 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Tomaten waschen und halbieren.
- Hirtenkäse in kleine Würfel schneiden.
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
- Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
- Schalotten, Knoblauch, Basilikum, Öl, Essig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tomaten und Hirtenkäse vorsichtig unter das Dressing heben.
- Diese Mischung auf 4 Stück Alufolie verteilen, die Folien schließen und 5 bis 10 Minuten auf dem Grill erhitzen.

## Tipp:

Die Päckchen eignen sich hervorragend als Beilage zum Grillen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
234 kcal	18,9	3,22 g	12,6 g	198 mg