



Gegrillter Feta mit Blaubeer-Rosmarin-Sauce

Zutaten

<i>400 g</i>	<i>Feta</i>
<i>1 Zehe</i>	<i>Knoblauch</i>
<i>n.B.</i>	<i>Pfeffer</i>
<i>2 EL</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>2 Zweige</i>	<i>Rosmarin</i>
<i>150 g</i>	<i>Heidelbeeren</i>
<i>1 EL</i>	<i>Honig</i>
<i>2 EL</i>	<i>Rotweinessig</i>

Zubereitung

- Feta in eine Grillschale geben. Knoblauch schälen, fein hacken und über den Feta verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Auf dem Grill etwa 15 Minuten grillen.*
- In der Zwischenzeit das restliche Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Rosmarinzweige in den Topf geben und bei kleiner Hitze 3–4 Minuten ziehen lassen.*
- Blaubeeren und Honig in den Topf geben und kurz köcheln lassen. Mit Essig ablöschen und 2–3 Minuten einkochen lassen.*
- Blaubeer-Rosmarin-Sauce über den gegrillten Feta geben und servieren.*