



# FETA- GRILLPFÄNNCHEN

**Garzeit:** ca. 15 min  
**Zubehör:** Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm

## **ZUTATEN:**

1/2 Bund frische Petersilie  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
300-400 g Tomaten  
200 g Feta  
2 TL gemischte getr. Kräuter  
1 TL Bärlauchsalz  
1 Prise frisch gemahl. Pfeffer  
200 g Crème Fraîche

## **ZUBEREITUNG:**

Petersilienblätter abzupfen.  
Zwiebel und Knoblauch schälen.  
Alles mit dem Super-Hacker fein hacken.  
(TM: 3 sek / Stufe 5)

Tomaten und Feta fein würfeln und zufügen.  
(TM: 3 sek / Stufe 4)

Mit gemischten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche unterrühren.  
(TM: 10 sek / Stufe 2)

Masse in die beiden Gusseisernen Bratpfännchen 14 cm aufteilen  
und ca. 15 min auf den heißen Grill stellen.  
Die Fetapfännchen sollten leicht gebräunt werden.

