



Zucchini-Feta-Spieße

Description



Für 4 Personen

2 mittelgroße Zucchini
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Paprikapulver, Pfeffer
2 Pkg. Feta
16 Kirschtomaten
1 Bauernbaguette
ca. 20 cm lange Holzspieße

Zucchini der Länge nach in dünnen Scheiben von 2-3 mm Dicke hobeln oder schneiden. Knoblauch auspressen und mit Öl vermengen. Öl mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Zucchini Scheiben von einer Seite mit dem Öl einstreichen. Feta in 16 etwa gleichgroße Würfel schneiden und je 1 Stück auf eine eingeweichte Zucchini Scheibe setzen. Die Zucchini Scheibe um den Kase wickeln. Feta abwechselnd mit Kirschtomaten auf Spießer stecken. Zucchini-Feta-Spieße kurz auf dem Grill grillen bis das Gemüse Farbe angenommen hat.

Zubereitung: ca. 20 min.

Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark