



# Gegrillte Feta-Zucchini-Spieße

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

- 2 mittelgroße Zucchini
- 200 g Feta-Käse
- 20 Kirschtomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße (vorher 30 Minuten in Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen)

## Zubereitung

- Vorbereitung der Zutaten: Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Mit einem Gemüseschäler oder einem Messer die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Den Feta-Käse in etwa 2 cm große Würfel schneiden und die Kirschtomaten waschen.
- Zucchini vorbereiten: Die Zucchinscheiben mit etwas Salz bestreuen und 10 Minuten ruhen lassen, damit sie weich werden und sich leichter um den Feta wickeln lassen. Danach das Salz abspülen und die Scheiben trocken tupfen
- Marinade zubereiten: In einer kleinen Schüssel das Olivenöl mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen.



# Gegrillte Feta-Zucchini-Spieße

WWW.LINDCHEN.DE

## Zubereitung

- Spieße vorbereiten: Jede Zucchinischeibe um einen Feta-Würfel wickeln. Abwechselnd eine Kirschtomate und eine Zucchini-Feta-Rolle auf die Holzspieße stecken, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
- Marinieren: Die vorbereiteten Spieße mit der Olivenöl-Kräutermischung bestreichen.
- Grillen: Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Feta-Zucchini-Spieße auf den Grill legen und etwa 8-10 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis die Zucchini weich und leicht gebräunt ist und der Feta leicht geschmolzen ist.
- Servieren: Die gegrillten Feta-Zucchini-Spieße sofort servieren. Sie passen hervorragend zu einem frischen Salat oder einem knusprigen Baguette.

Guten Appetit!