

## Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

VORBEREITEN

70  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Spieße

350 g Feta  
24 Kirschtomaten  
125 ml Olivenöl (plus 3 EL zum Grillen)  
2 Teelöffel Zitronensaft  
2 Zucchini  
2 Teelöffel Oregano  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne  
8 Grillspieße oder Holzspieße (gewässert)

- 2 -

Feta in ca. 3 cm dicke Würfel schneiden, in eine flache Schale geben und mit Zitronenöl übergießen, abgedeckt ca. 1 Stunde kaltstellen.

- 3 -

Grill vorheizen. Grillrost mit Olivenöl einstreichen.

- 4 -

Kirschtomaten waschen. Zucchini waschen und längs in dünne Streifen hobeln.

- 5 -

Fetawürfel aus dem Zitronenöl nehmen, Zitronenöl beiseitestellen. Fetawürfel in den Zucchiniestreifen einwickeln und abwechselnd mit Kirschtomaten auf die Spieße ziehen.

- 6 -

Zucchini-Feta-Spieße 5-6 Minuten pro Seite unter Wenden grillen. Bei Bedarf zwischendurch mit dem übrigen Zitronenöl beträufeln.

Was könnte Zucchini vom Grill wohl noch besser machen? Cremiger Feta natürlich! Zu kleinen Würfeln geschnitten und in Zitronenöl mariniert, rollst du den Schafsmilchkäse in den dünnen Zuchinischeiben zu kompakten Paketen auf. 2 Mal wenden und 10 Minuten später beförderst du die Leckerbissen direkt vom Rost in deinen Mund.

- 1 -

Olivenöl mit Zitronensaft und Oregano verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.