



Zucchini-Spieße vom Grill

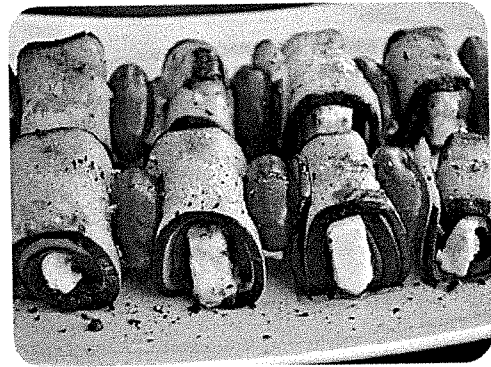
Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und etwas Salz zugeben. Die Zucchini waschen und vom Strunk befreien. In 12 gleichmäßige, ca. 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden. Im kochenden Salzwasser ca. zwei bis drei Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Feta-Käse in 12 Würfel schneiden. Den Feta in einer Schüssel mit Olivenöl und etwas Oregano, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen und vorsichtig umrühren.

Die Zucchinischeiben jeweils mit einem Würfel Feta-Käse aufrollen. Zwei Spieße immer mit einer Tomate und zwei Zucchinirollen im Wechsel stecken. Der Abschluss ist wieder eine Tomate.

Auf dem Grill bei hoher Hitze direkt grillen, bis die Zucchini leicht gebräunt ist.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 6 Minuten
Gesamtzeit	ca. 36 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 399



Zutaten für 2 Portionen:

1 m.-große Zucchini

200 g Feta-Käse

2 EL Olivenöl

1 TL, gestr. Oregano, getrocknet

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüßes

Cayennepfeffer

8 Cocktailtomaten

Rezept von: Dacota2006