



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Gegrillte Zucchini-Feta-Päckchen



#### Zutaten für 3 Personen

1 Bund Zucchini gelb/grün á 3 Stück  
180g Fetakäse  
2-3 EL Olivenöl  
1-2 Zweige Thymian  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben pfeffern und leicht salzen. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Den Fetakäse ggf. in der Höhe halbieren und in ca. 3cm große Würfel schneiden. Je zwei Zucchinischeiben über Kreuz aufeinanderlegen, darauf ein Stück Fetakäse setzen und mit Thymian bestreuen. Die Zucchini zu Päckchen einschlagen, dünn mit Öl bepinseln, auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten grillen.

Guten Appetit!