

Gegrillte Zucchini-Tomaten-Feta-Spieße



Zutaten für 4 Personen

1 Zucchini
200 g Cherry Tomaten
200 g Feta
2 EL Olivenöl
Einige Zweige Thymian
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Holzspieße

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen. Den Thymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Feta in Würfel schneiden.

Nun aus Zucchini-Scheiben, Feta und Tomaten kleine „Türmchen“ bilden. Dazu zuerst eine Zucchini-Scheibe auf einen Teller oder ein Brett legen. Auf das äußerste Ende ein Stück Feta legen. Nun die Zucchini-Scheibe darüber klappen und darauf eine Tomate legen. Die Zucchini-Scheibe wieder darüber klappen und mit einem Holzspieß fixieren.

Zum Schluss die Zucchini-Feta-Spieße mit etwas Öl beträufeln, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und auf dem heißen Grill von allen Seiten grillen. Dies funktioniert besonders gut in einer Grillschale.

Guten Appetit!