

Zucchini - Käse - Spieße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr Schafskäse, 125 ml Öl, 5 Teelöffel Zitronensaft, 2 Teelöffel Oregano, 2 Zucchini, 8 Cocktailtomaten, 2 Pitabrote, 8 Spieße.

Die Zubereitung:

Schafskäse in gut fingerdicke Würfel schneiden, in eine flache Schale legen. Öl mit Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren, über den Käse träufeln, wenden.

zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Zucchini längs in dünne Streifen hobeln, den Käse damit einwickeln.

Auf die Spieße stecken, mit jeweils einer Cocktailtomate abschließen.

Auf dem vorgeheiztem Grill 3 - 4 Minuten unter Wenden grillen, dabei mit der übrig gebliebenen Marinade bepinseln. Mit Pitabrotten servieren.

Fertig!!!