

Gegrillte Feta-Zucchini-Spieße

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
180 g ANDECHSER NATUR Bio-Feta
1-2 dünne Zucchini
150 g kleine braune Champignons
100 g Cocktailtomaten
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 EL gemischte Kräuter (TK oder frisch gehackt)

So geht's

1. Die Zucchini waschen und gut abtrocknen. Mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schälen (ca. 2cm). Diese auf einem Brett verteilen und von beiden Seiten mit Salz bestreuen. 15 Minuten beiseite stellen.

2. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Feta** in etwa 12 gleichgroße Würfel schneiden. Tomaten waschen und Pilze putzen.

3. Die Knoblauchzehe abziehen und in das Olivenöl pressen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern vermengen.

4. Die Zucchinischeiben mit einem Küchentuch abtupfen. Das Salz sollte einiges an Wasser

aus der Zucchini gezogen haben.

5. Nun die Feta-Würfel jeweils in eine Zucchinischeibe aufwickeln und abwechselnd mit den Tomaten und Pilzen auf Holz- oder Metallspieße aufspießen.

6. Das Gemüse mit der Olivenöl-Marinade bepinseln.

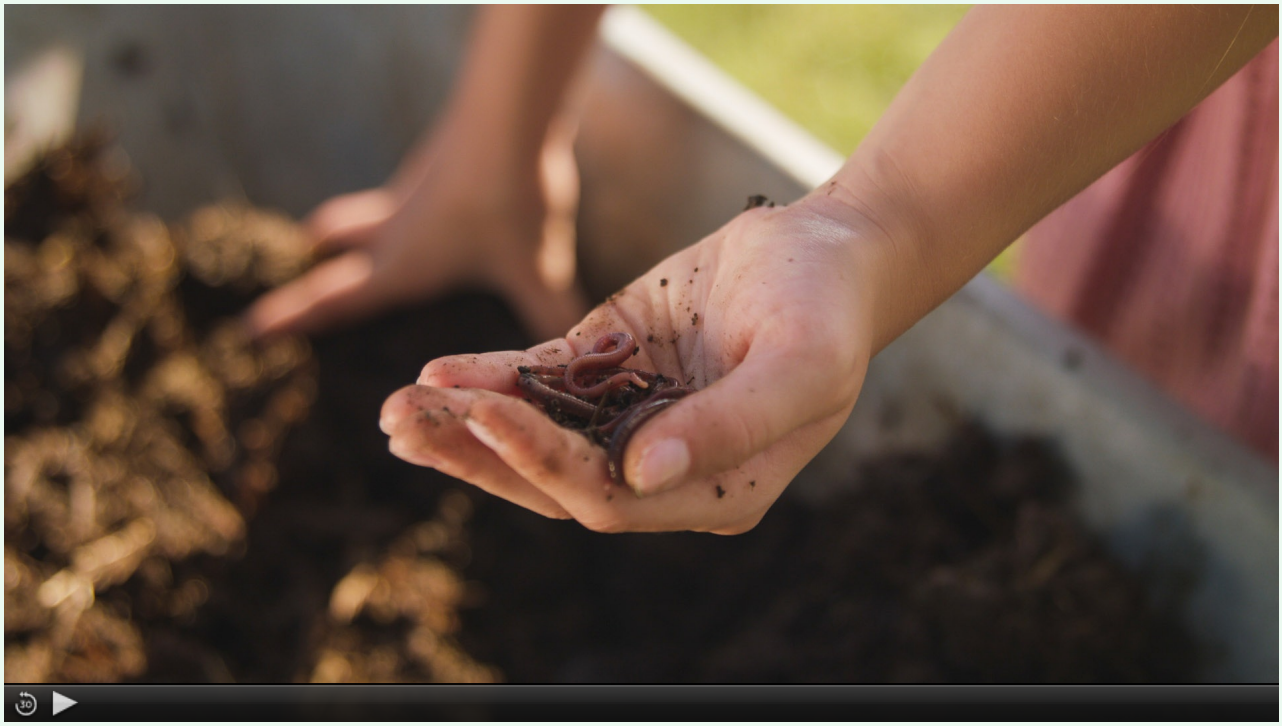
7. Die Spieße von beiden Seiten einige Minuten grillen bis das Gemüse Farbe bekommen hat. Dabei darauf achten, dass die Zucchini auf dem Rost liegt und nicht der Feta.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

