



Zucchini-Feta-Spieße

4 Stück

200g Feta
1 TL Rosa Pfefferbeeren
1 unbehandelte Zitrone
2 Zucchini
2 EL Olivenöl
Salz

Feta in 12 gleichgroße Stücke schneiden
Zitrone halbieren, 1 Hälfte achteln
von der 2. Zitronenhälfte die Schale abreiben und auspressen
Rosa Pfeffer mörsern
Rosa Pfeffer, Zitronensaft und -schale und Olivenöl vermengen, Käse darin marinieren (30 Min)
Zucchini in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln

Zucchiniwürfel aus der Marinade nehmen und in je eine Zucchinischeibe wickeln. Spieße bestücken: zuerst ein Stück Zitrone, dann 3 Zucchini-Käse-Päckchen, dann wieder ein Stück Zitrone. Man sollte die Spieße nicht ernsthaft grillen, sondern auf dem Grill lediglich erhitzen. Ein paar braune Streifen sind aber in Ordnung. Beim Grillen mit der restlichen Marinade bepinseln.