



Gemüse-Grillspieße mit Schaffeta

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

Für die Marinade:

je 3 Zweige Thymian und Oregano, 1 Zweig Rosmarin, 6 EL Olivenöl, 4 EL Gemüsebrühe, Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer

Für die Spieße:

ca. 150 g kleine Champignon (16 Stück), 1 gelbe Paprika, 1 kleine Zucchini, 16 Cocktailtomaten, 1 kleine Aubergine, 200 g Flammkäse

Zubereitung:

1. Zunächst 8 Holzspieße in Wasser einweichen oder Grillstäbe aus Metall verwenden.
2. Für die Marinade die Kräuter waschen, kleinzupfen und mit den restlichen Zutaten ziehen lassen. Das Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit der Marinade übergießen und ziehen lassen.
3. Den Feta (oder Flammkäse) in 2 cm große Würfel schneiden.
4. Gemüse und Feta abwechselnd auf die Spieße stecken und auf geöltem Grillrost von allen Seiten garen.

FeinschmeckerTipp:

Dazu schmeckt ein Joghurdip.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf www.laiseacker.de

Guten Appetit!