Gegrillte Zucchini-Feta-Päckchen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	1 St.
Salz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Feta	400 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Honig	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

Zahnstocher

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zucchini leicht salzen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und in kleine Stiele teilen. Feta ca. 4 cm groß würfeln.

2. Jeweils 2 Zucchini-Scheiben aufeinanderlegen. 2 Zucchini-Stapel überkreuz übereinanderlegen und in die Mitte ein Stück Feta setzen. Mit Zwiebelringen und Rosmarin belegen. Zucchini über das Fetastück schlagen, sodass die Zucchini den Feta umwickelt. Zucchini-Päckchen mit einem Zahnstocher oder Bindfaden feststecken.

3. Grill anheizen. Zucchini-Feta-Päckchen vorsichtig ca. 5 Min. von beiden Seiten grillen. Gegrillte Zucchini-Feta-Päckchen salzen, pfeffern und mit Honig beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für die Päckchen benötigst du etwas Fingerspitzengefühl. Aber es lohnt sich! Die kleinen Päckchen passen zu jedem Grillabend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	300 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g