

Grillspieße mit Feta und Zucchini



Fleisch und Zucchini-Scheiben nach Belieben würzen.
Dann die Feta-Stücke einzeln in jeweils eine Zucchinischeibe einwickeln.
Fleisch, Feta in Zucchini, Zwiebelviertel und Paprika immer nacheinander auf die Grillspieße stecken, Menge je nach Länge der Spieße.

Fertige Spieße mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann auf dem Grill von allen Seiten garen.

Tipp:

Man kann auch Geflügel, z.B. Putenfilet verwenden, dann verkürzt sich die Grillzeit wesentlich.

- 1 kg** Schweinefilet(s), in Würfel schneiden
- 2 Pck.** Feta-Käse, in größere Stücke schneiden
- 2 m.-große** Zucchini, in längliche, dünne Streifen schneiden
- 4 kleine** Zwiebel(n), schälen und vierteln
- 2** Paprikaschote(n), Farbe beliebig, in große Würfel schneiden
- Salz und Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Olivenöl, zum Beträufeln