

Grillspieße mit Fetakäse



Die Scheiben vom Schweinefilet müssen kleiner und vor allem dünn sein, damit man sie mit dem Feta-Käse, der in breitere Streifen geschnitten wird, aufrollen und auf Spieße stecken kann.

Das Fleisch zuerst nach Belieben mit Salz, Kräutern, Pfeffer und eventuell etwas Knoblauch würzen. Dann den Käse in den Fleischscheiben aufrollen.

Die kleinen Zwiebeln schälen und vierteln. Die Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden (es kann auch anderes Gemüse je nach Geschmack verwendet werden).

Dann die Fleischrollen abwechselnd mit den Zwiebelstücken und den Champignonscheiben auf Spieße stecken.

Die Spieße auf eine Grillschale legen und auf dem Grill so lange braten, bis sie schön saftig gebräunt sind.

Dazu schmecken Salate und frisches Baguette.

Zutaten für 4 Portionen:

12 Scheibe/n	Schweinefilet(s) (kleinere, dünne Scheiben)
200 g	Feta-Käse
	Kräutersalz
4 kleine	Zwiebel(n)
4 große	Champignons, frische
	Pfeffer, weiß