

Nr. 34



# Grillspieß

## mit Feta & Zucchini



### Zutaten (für 4 Personen = 8 Spieße)

- 750 g Schweinefilet
- 1 Packung Feta-Käse
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Paprikaschote
- 8 Holz- oder Metallspieße
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Das Schweinefilet würfeln. Die Zucchini halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Beides nach Belieben würzen. Dann den Feta-Käse in Streifen zerteilen und einzeln in jeweils eine Zucchinischeibe einwickeln. Die Zwiebeln achteln und die Paprika in große Würfel schneiden.

Anschließend das Schweinefilet, den Feta-Käse, die Zwiebeln und Paprikawürfel immer nacheinander auf die Grillspieße stecken. Die fertigen Spieße mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann auf dem Grill von allen Seiten garen.

Alternativ: Es kann auch Geflügelfleisch, z.B. Putenfilet, verwendet werden.

**Wir wünschen guten Appetit!**

Aus aller Welt





Gamrig bei Walthersdorf