



Gegrillter Feta-Käse von Johann Lafer (für 4 Personen)

Zutaten:

Je 1	grüne, gelbe und rote Paprikaschote
3	rote Zwiebeln
3-4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
1 EL	Honig
2	große Zucchini
2	Fetakäse
3 EL	Basilikum-Pesto

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Grill: z.B. Q300

Hilfsmittel: Grillpfanne

Grillzeit: 10 - 15 Min.

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.

Zubereitung:

1.) Paprika halbieren und entkernen, Zwiebeln schälen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse in einen Schüssel geben, mit Öl, Salz, und Pfeffer und etwas Honig mischen und auf eine Grillpfanne legen. Diese auf den heißen Grill setzen, Gemüse bei mittlerer Hitze in etwa 10-12 Minuten weich garen. Dabei regelmäßig wenden.

2.) Inzwischen die Zucchini der Länge nach mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden, Fetakäse halbieren. Je 3-4 Zucchinischeiben leicht überlappend nebeneinander legen, darauf eine Fetahälfte setzen und mit den Zucchinistreifen umwickeln. Eingerollter Fetakäse rundum mit etwas Öl bepinseln, auf den heißen Grill legen und auf jeder Seite bei direkter Hitze 1-2 Minuten grillen. Päckchen anschließend mit Salz, Pfeffer würzen.

3.) Gegrilltes Gemüse mit Pesto mischen, auf Teller verteilen. Je ein gegrilltes Fetakäse-Zucchini-Päckchen darauf setzen.