

Gemüse-Spieße mit Fetakäse

„köstliches ohne Fleisch“

Zutaten:

- Aubergine
- Zucchini
- Rote Zwiebel
- Mittelgroße Champignons
- Feta (Schafskäse)
- Verschiedene Kräuter
- Grobes Meersalz
- Grillwürzmischung
- Olivenöl



Zubereitung:

Diverse Kräuter (Oregano, Schnittlauch, Petersilie, ect.) fein gehackt mit Olivenöl mischen und ein wenig grobes Meersalz dazu geben. Zucchini mit Sparschäler in Streifen schneiden und mit Kräuterölmischung leicht bepinseln. Den Feta in Rechtecke schneiden und mit dem Zucchinistreifen einwickeln.

Die Champignons ebenfalls mit Feta füllen und Grillwürzmischung darauf streuen. Rote Zwiebel so schneiden, damit sie einfach aufgespießt werden können. Aubergine halbieren, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Kräuteröl bepinseln und ein wenig Grillwürze darüber streuen. Nun alles auf Schaschlikspieße aufstecken und bei ca. 200°C für mindestens 15-20 Minuten auf den WILLS BIG Kamado Grill legen.



WILLS BIG KAMADO BBQ