



Grillkäse-Genussspieß

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Grillspiesse

Zutaten:

- 1 Pck. Grill-Käse (Mariniert o. Classic)
- 2 kleine Zucchini (grün/gelb)
- 1 Zwiebel (rot)
- 12 Cocktailtomaten
- 4 Spiesse

Für die Marinade:

1 EL Olivenöl, 1 TL Kräuter, 1 TL Salz, 1 TL Tomatenmark

Zubereitung:

1. Das Gemüse in gleichgrosse Stücke schneiden. Den Grill-Käse in je 6 Stücke schneiden. Die Zutaten abwechselnd auf die Spiesse schieben.
2. Olivenöl, Kräuter, Salz und Tomatenmark vermengen und anschliessend die Grillkäse-Genussspiesse damit einpinseln und die Marinade kurz einziehen lassen.
3. Die Spiesse bei mittlerer Hitze grillieren.

