

Zucchini-Käse-Spieße

Zutaten für 10 Spieße

- 2 Grillkäse (Sorte nach Wahl, gern auch Feta)
- 2 Zucchini
- 30 Stück Mini-Tomaten
- Kräutersalz
- 10 Holzspieße



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du die Zucchini-Käse-Spieße selber

1. Wasche die Zucchini und die Tomaten.
2. Schneide mit einem Sparschäler dünne Streifen von der Zucchini ab.
3. Den Grillkäse schneidest du in 30 kleine Würfel.
4. Wickel anschließend die Käsewürfel mit den Zucchinistreifen ein.
5. Stecke nun abwechselnd eine Tomate und einen Zucchiniwürfel auf den Holzspieß.
6. Würze zum Schluss die Spieße mit etwas Zucchiniwürz und stelle sie bis zum Grillen kühl. Die Spieße benötigen etwas 10 Minuten auf dem Grill.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

