

## Kochen

Stefanie Ackermann

Montag, 09.05.2022

### Zucchini-Feta-Päckchen vom Grill

Rezept für 2 Personen

#### Zutaten:

1 Hand voll frische Minzeblätter  
1/2 Bio-Zitrone (heiß abgewaschen)  
Olivenöl  
Salz  
200 g Feta  
2 mittelgroße Zucchini (à ca. 200 g)

Außerdem  
Zahnstocher

#### Zubereitung:

1. Zahnstocher ca. 20- 30 Minuten in Wasser einweichen.
2. Minzeblätter waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Schale der Zitronenhälfte fein abreiben und Zitronenhälfte danach auspressen. Den Zitronenabrieb zusammen mit 2 EL Olivenöl, die Hälfte der Minze, etwas Salz und optional Chiliflocken in einem Schälchen vermengen.
3. Schafskäse abtrocknen, in kleine Würfel (ca. 2-3 cm) schneiden und in dem Zitronen-Olivenöl-Gemisch marinieren.
4. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln (ca. 2 mm dick). Pro Päckchen 2 Zucchinischeiben überkreuz aufeinanderlegen und je einen marinierten Fetawürfel darauf legen. Feta mit den Zucchini-Scheiben einwickeln und von oben und auch der Seite mit Zahnstochern feststecken.
5. **Für die Sauce** den Saft der halben Zitrone mit ca. der doppelten Menge Olivenöl, den restlichen Minzeblättern und etwas Salz vermischen. Optional kann hier noch die Knoblauchzehe, geputzt und gepresst, hinzugefügt werden.
6. Zucchini-Feta-Päckchen auf den Grill und vorsichtig ca. 5 min von beiden Seiten grillen.
7. Das fertige Grillgut mit der Sauce beträufeln und genießen.

**Tipps:** Hierzu passt prima Joghurt, Salat oder Brot. Anstatt der frischen Minze kann z.B. auch Rosmarin, Thymian, Basilikum, Oregano, Salbei oder Petersilie verwendet werden.