

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Zucchini-Spieße mit Feta und Tomate



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten für 3 - 4 Personen:

1 Zucchini
1 Packung Feta-Käse
12 Stück Kirschtomaten
40 g MEGGLE Kräuter-Butter
MEGGLE Aioli



Zubereitung:

Die Zucchini in dünne Streifen hobeln und Feta-Käse in Stücke schneiden.
Die Kräuter-Butter schmelzen.

Jeweils ein Stück Feta-Käse in einen Zucchini-Streifen wickeln und anschließend abwechselnd mit Kirschtomaten auf einen Spieß stecken.

Den fertigen Spieß mit zerlassener Kräuter-Butter bestreichen und von beiden Seiten einige Minuten grillen.

Die Spieße mit der MEGGLE Aioli servieren und genießen.

