

Knorr Zucchini­päckchen vom Grill

Hauptspeise

Gartenparty

Gemüse

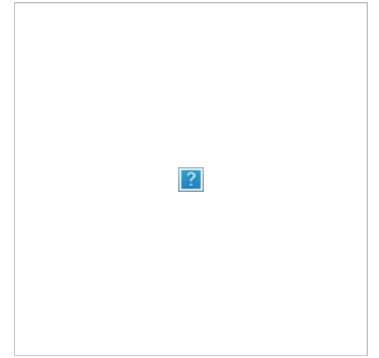
Grillen

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Rote Linsen nach Packungsangabe gut abspülen und mit 250 ml Wasser aufkochen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Beutelinhalt Knorr Basis Faschierte Laibchen in einer Schüssel nach Packungsangabe zubereiten. Linsen und zerkrümelten Feta zufügen und gut durchmischen. Zucchini putzen und der Länge nach in 2-3 mm breite Scheiben schneiden. Jeweils 2 Zucchinischeiben über Kreuz hinlegen. Auf die Mitte jeweils 1 Esslöffel Linsen Füllung geben. Zucchinischeiben darüber klappen und seitlich mit je einem Holzspieß feststecken. Zucchini­päckchen mit etwas Öl bestreichen und auf dem heißen Grill bei indirekter Hitze ca. 2 Minuten pro Seite grillen.



ZUTATEN

125 g Linsen rot

1 Beutel KNORR Basis Faschierte Laibchen

60 g Feta leicht (Schafskäse, 9% Fett abs.)

700 g Zucchini

3 EL Pflanzenöl

18 Holzspießchen