

ZUCCHINI-PUTENBRUST-RÖLLCHEN MIT FETA

Zucchini-Putenbrust-Röllchen mit Feta eignen sich sowohl hervorragend als kleine Vorspeise als auch zu Salaten, Kartoffeln und Gemüse.

Zutaten: für 2-3 Portionen benötigt ihr:

- eine große Zucchini
- 75 g Putenbrust, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 100 g Fetakäse



Außerdem benötigt ihr noch einen Gemüseschäler.

Zubereitung

- Wascht die Zucchini gut und entfernt den Blüten- und Stielansatz.
- Mit dem Gemüseschäler zieht ihr nun dünne Streifen ab.
- Je nach Größe halbiert ihr die Putenbrustscheiben.
- Den Fetakäse schneidet ihr in etwa 1-2 cm große Würfel.
- Nun nehmt ihr einen Streifen Zucchini, legt darauf ans Ende des Streifens eine Scheibe Putenbrust und legt einen Würfel Fetakäse darauf.
- Jetzt müsst ihr nur noch alles zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.
- Ihr könnt natürlich auch einen Schaschlikspieß nehmen und mehrere Röllchen auf einen Spieß stecken.

Vorsicht beim Grillen: die Grillzeit beträgt auf jeder Seite nur zwei bis drei Minuten. Außerdem wird die Putenbrust schnell schwarz an den Rändern. Deshalb nicht mit zu großer Hitze grillen.

Guten Appetit

