



Gegrillte Zucchini-Käse-Spieße mit Rubius

Zutaten

- 2 Stk. Zucchini
- 1 St.Mang Rubius würzig
- 4-5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Basilikum
- Chili Flocken



Zubereitung

1. St.Mang Rubius in Würfel schneiden. Zucchini längs in dünne Streifen hobeln.
2. Je einen Käsewürfel mit einem Zucchini Streifen umwickeln und auf die Spieße stecken.
3. Öl, Basilikum, Chiliflocken zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Spieße damit bepinseln.
4. Auf dem vorgeheizten Grill 3-4 Minuten unter Wenden grillen, dabei mit der übrig gebliebenen Marinade bepinseln.