

Schafskäse im Zucchinimantel



Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Thymian
- ½ Zitrone
- 2 EL Olivenöl und grüner Pfeffer

Zubereitung:

- fein hacken
- die Blättchen abzupfen
- die Schale dünn abreiben

alle Zutaten mischen

- 2 Zucchini in Längsstreifen schneiden
- 400 g Chiemgauer Schafskäse in 8 Stücke schneiden, mit dem gewürztem Olivenöl einstreichen

Den Käse mit den Zucchini umwickeln, außen ebenfalls mit dem gewürzten Olivenöl einstreichen und mit Zahnstocher feststecken. Bei mittlerer Hitze auf den Grill legen



Wer probiert, ist verführt!