

FETO NATUR

# GRILL RÖLLCHEN



- 1 Pckg.** Taifun FETO Natur  
1 TL Paprikagrillwürze oder Piment d'Espelette  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 gelbe oder rote Paprika  
etwas Salz & Pfeffer  
4 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2-3 Zweige Rosmarin und Thymian, fein gehackt  
1 Zitrone (Abrieb)  
½ TL Paprikapulver, rosenscharf  
½ TL Pfeffer, grob gemahlen

1. FETO mit etwas Küchenkrepp abtupfen, in grobe Stücke schneiden und mit Paprikagrillwürze/ Piment d'Espelette gut durchmischen.
2. Die Aubergine und die Zucchini längs in feine Scheiben schneiden. Die Paprika in grobe Stücke schneiden.
3. Das Gemüse von beiden Seiten leicht einsalzen und auf einem Teller etwa 20 min stehen lassen. Mit Küchenkrepp abtupfen.
4. Olivenöl, Knoblauch, Kräuter, Zitronenschale, Paprikapulver und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. FETO in die Gemüsescheiben einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Paprikastücke mit aufspießen.
5. Am besten schmeckt es, wenn der FETO mit dem Gemüse etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank mariniert und dann gegrillt wird. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.