

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Warmer Schafskäse im Zucchini mantel

#### Zutaten:

2	lange Zucchini
400 g	Schafskäse = 2 Scheiben
4 EL	Olivenöl
2 EL	cremiger dunkler Balsamico-Essig
	Salz
20	Walnusshälften
20	Basilikumblätter
	Pfeffer aus der Mühle
	Baguette

#### Zubereitung:

- Zucchini mit dem Gurkenschäler oder der Aufschnittmaschine in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden.
- Immer vier bis sechs Scheiben überlappend nebeneinander auf ein Brett legen, sodass sich ein Rechteck ergibt.
- Schafskäsescheiben halbieren, sodass jeweils ein Rechteck von ca. 7 x 4 cm entsteht.
- Die Käsescheiben jeweils quer auf die Zucchini scheiben legen und einwickeln (also vier Portionspäckchen).
- Die Päckchen mit der glatten Seite nach oben auf ein gefettetes Backblech setzen.
- Backofengrill vorheizen und die Päckchen ca. 5 Minuten grillen, bis die Zucchini scheiben leicht gebräunt sind und der Schafskäse weich ist.
- Auf Portionsteller setzen, leicht salzen, mit Balsamico-Essig beträufeln und mit Walnusshälften und Basilikumblättern garnieren.
- Pfeffer übermahlen.
- Baguette dazu servieren.

#### Tipp:

- Natürlich kann man die Zucchini Päckchen auch auf dem Gartengrill zubereiten. Sie sollten aber auf einem Blech liegen und nicht direkt auf dem Rost.
- Ist auch eine attraktive Vorspeise für ein festliches Büffet.
- Zucchini sollten möglichst nur max. 300 g pro Stück wiegen. Sie verlieren sonst an Geschmack.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel