



Zucchinipäckchen

Unsere Zucchinipäckchen mit Fetakäse sind ein echtes Soulfood für den Sommer. Dazu gibt es ein fruchtiges Tomatenchutney, das seine Süße durch reife Aprikosen erhält. Eine wunderbare Kombination, die den Feierabend noch ein bisschen schöner macht.

Gesamtzeit: 20 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 1 Zucchini
- 250 g Feta
- 2 große Tomaten
- 3 frische Aprikosen
- 1 TL Olivenöl
- 1 Zweig Basilikum
- Salz & Pfeffer

1 Das Gemüse und Obst waschen. Für das Chutney Tomaten, Aprikosen sowie die Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden. Alles mit dem Basilikumzweig in einen Topf geben und mit Salz & Pfeffer würzen. Das Ganze für etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist. Anschließend den Zweig wieder entfernen.

2 Die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Den Käse horizontal und einmal in der Mitte halbieren, sodass vier gleichgroße Stücke entstehen.

3 Drei bis vier Streifen der Zucchini nebeneinander auf ein Brett legen und drei Streifen quer darüberlegen. Ein Stück Käse in die Mitte legen und die Zucchinistreifen darüber zusammenlegen. Dann umdrehen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Päckchen mit wenig Olivenöl bepinseln und in einer Aluschale kurz grillen oder einen Kontaktgrill verwenden. Noch warm mit dem Chutney servieren.

Tipp: Vegan lassen sich die Zucchinipäckchen auch sehr gut mit Tofu füllen.

Guten Appetit!