

Barbecue-Gemüse mit Fetakäse

Zutaten für 6 Personen

- 1,2 kg gemischtes Gemüse (z. B. Paprika, Möhren, Zucchini, Stangensellerie)
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Oregano
- 2 TL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- Jodsalz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 160 g Fetakäse (40%Fett)
- 6 EL Gemüsebrühe

Zubereitung

- Gemüse waschen, je nach Sorte putzen oder schälen und in mundgerechte Stücke teilen
- Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken, mit dem Gemüse in eine Schüssel füllen
- Öl mit Zitronensaft und Brühe mischen, salzen, pfeffern, Knoblauch pressen
- Marinade über die Gemüsemischung gießen, Käse würfeln und dazugeben
- in 4 Alu-Grillpfannen verteilen
- auf dem heißen Holzkohlegrill etwa 20 bis 25 Minuten grillen, bis das Gemüse bissfest ist, gelegentlich umrühren
- Barbecue-Gemüse auf Tellern anrichten, mit grobem Pfeffer bestreuen
- Beilage: Baguette