Nah&Frisch

www.knorr.com Professional

# Knorr Zucchinipäckchen vom Grill

Hauptspeise Gartenparty Gemüse Grillen Vegetarisch

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●●○○

Rote Linsen nach Packungsangabe gut abspülen und mit 250 ml Wasser aufkochen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Beutelinhalt Knorr Basis Faschierte Laibchen in einer Schüssel nach Packungsangabe zubereiten. Linsen und zerkrümelten Feta zufügen und gut durchmischen.
Zucchini putzen und der Länge nach in 2-3 mm breite Scheiben schneiden. Jeweils 2 Zucchinischeiben über Kreuz hinlegen. Auf die Mitte jeweils 1 Esslöffel Linsen Füllung geben. Zucchinischeiben darüber klappen und seitlich mit je einem Holzspieß feststecken.
Zucchinipäckchen mit etwas Öl bestreichen und auf dem heißen Grill bei indirekter Hitze ca. 2 Minuten pro Seite grillen.

## Zutaten

- 125 g Linsen rot
- 1 Beutel KNORR Basis Faschierte Laibchen
- 60 g Feta leicht (Schafskäse, 9% Fett abs.)
- 700 g Zucchini
- 3 EL Pflanzenöl
- 18 Holzspießchen