



## Bunte Grillkäsespieße

mit Tomaten-Gurken-Salat und Pitabrot



ca. 35min



4 Portionen

Grillkäse ist ja sowieso schon Stammgast in unserer Feierabendküche, aber aufgespießt und frisch vom Grill schmeckt er einfach noch ein bisschen besser. Okay, die Pfanne tut es natürlich auch - draußen essen kann man ja trotzdem. Der Grillkäse bekommt auf den Spießen Gesellschaft von Zucchini und Zwiebeln, als weitere Partygäste gesellen sich ein Tomaten-Gurken-Salat und knusprig geröstete Pitabrote dazu. Eine launige Runde!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Gurken
- 2 Tomaten
- 20g Koriander
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung <sup>4</sup>
- 400g Grillkäse <sup>3</sup>
- 2 Zucchini
- 2 Pck. Pitabrot <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- 16 Schaschlikspieße
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Kochtipp

Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden.

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1075kcal, Fett 54.5g, Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 40.0g



### 1. Gemüse schneiden

Falls verwendet, den Grill vorheizen.  
16 Schaschlikspieße in Wasser einweichen.  
Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in ca. 1.5cm breite Spalten schneiden, die **anderen Hälften** fein würfeln. Die **Gurken** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



### 4. Spieße und Dip zubereiten

Die **Zwiebelpalten**, den **Grillkäse** und die **Zucchini** mit dem **Würzöl** vermengen, dann abwechselnd auf die Schaschlikspieße ziehen. Das **übrige Würzöl** mit der **restlichen Gewürzmischung** und 4EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren.



### 2. Salat zubereiten

Die **Schale von 1 Zitrone** abreiben, dann **beide Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Zwiebelwürfel**, die **Gurken**, die **Tomaten** und den **Koriander** mit der **Zitronenschale** sowie **3-4EL Zitronensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Würzöl anrühren

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** mit dem **restlichen Zitronensaft**, der **½ der Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Grillkäse** in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren, dann quer in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.



### 6. Brote erwärmen

Die **Grillkäsespieße** auf dem Grill oder in einer heißen Grillpfanne 6-8Min. unter regelmäßigm Wenden grillen, bis der **Käse** goldbraun ist. **Tipp:** Den **Käse** gut im Auge behalten, damit er zwar appetitliche Röstspuren bekommt, aber nicht zu dunkel wird.

Inzwischen die **Pitabrote** mit insgesamt 2EL Olivenöl bepinseln. Wenn die **Spieße** fertig sind, die **Brote** auf dem Grill oder in der Grillpfanne auf jeder Seite ca. 1Min. erwärmen. Die **Grillkäsespieße** mit dem **Tomaten-Gurken-Salat**, dem **Dip** und dem **Pitabrot** servieren.