Gemüsespieße mit knackigem Salat

Leichtes, vegetarisches Rezept: Gemüsespieße mit knackigem Salat und leckerem Fetakäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für die Spieße

2 Stk.	Zucchini (groß)
2 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Paprika
8 Stk.	Cocktailtomaten
	Schaschlikspieße

Für den Salat

2 Stk.	Salatherzen
200 g	Cocktailtomaten
400 g	Feta

Für das Dressing

4 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto Balsamico
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Gemüsespieße mit knackigem Salat** zu Beginn die Zucchini, Cocktailtomaten und Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und

ebenfalls in Stücke schneiden. Das vorbereitete Gemüse auf Schaschlikspieße stecken.

2. Salatherzen und Cocktailtomaten für den Salat ebenfalls waschen. Tomaten halbieren, Salat kleiner schneiden. Fetakäse in Würfel schneiden. Die vorbereiteten Salatzutaten in eine Schüssel geben.

3. In einer Schale die Marinade aus Olivenöl, Balsamicoessig, Pfeffer und Salz anrühren. Die Gemüsespieße mit der Marinade bepinseln, restliche Marinade unter den Salat mischen. Die Spieße auf dem vorgeheizten Grill bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen, dabei wenden. Spieße auf Tellern anrichten, Salat dazu servieren.

Tipp

Die Gemüsespieße mit knackigem Salat schmecken noch besser, wenn frische, gehackte Kräuter in das Dressing gerührt werden. Wer die leckeren Spieße schon vor den Sommer genießen will, der kann sie auch im Backofen auf der Grillstufe zubereiten.