Gemüsepäckchen vom Grill

Zutaten:

1	Zucchini, längs halbiert und in Scheiben geschnitten
1	bunter Paprikamix (rot, gelb, grün), entkernt, in Stücke geschnitten
200 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
20	Cocktailtomaten, ganz oder halbiert
1	Zwiebel, geschält, in Ringe geschnitten
200 g	Schafskäse, in Würfel geschnitten
1 handvoll	Basilikumblätter
8 TL	Kräuterbutter

Zubereitung:

1. Gemüse, Schafskäse und Basilikum miteinander vermengen. Die Mischung auf 8 Stücke Alufolie (ca. 30x30 cm) verteilen. Dabei mittig platzieren.
2. Je 1 TL Kräuterbutter darauf geben und die Alufolie von den Seiten her nach oben schließen.
3. Päckchen auf dem Grill ca. 20 Minuten garen, zwischendurch einmal hineinschauen, ob das Gemüse schon gar ist.

Hinweis: Lässt sich super vorbereiten und schmeckt sehr lecker.



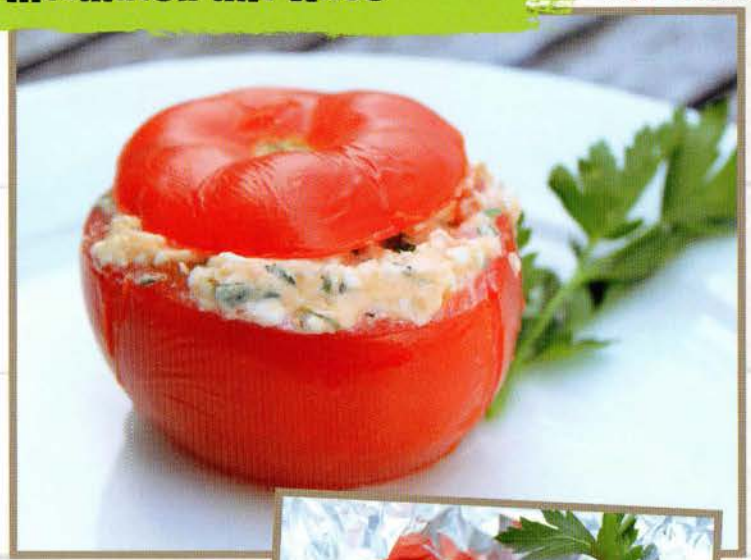


ergibt 8 Päckchen

Tipp: Befüllen Sie Ihr Grillpäckchen doch mal wie folgt: 1 P. Fetakäse mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl übergießen. Dann ca. 15-20 Min. auf den Grill legen.

Grilltomaten mit Käse

ergibt 8 Stück





Zutaten:

8	Fleischtomaten
1 Bd.	glatte Petersilie
250 g	Schafskäse
1	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Deckel der Fleischtomaten abschneiden und diese dann aushöhlen. Die Hälfte des Fruchtfleisches zur Seite stellen.
2. Petersilie und die Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Nun das Fruchtfleisch der Tomaten zusammen mit den restlichen Zutaten dazugeben und nochmals **8 Sek./Stufe 5** gut vermengen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die ausgehöhlten Tomaten mit der Käsecreme füllen und den Deckel wieder aufsetzen. Jede Tomate in die Mitte von einem ca. 30 x 30 cm großen Stück Alufolie platzieren und Folie von den Seiten nach oben verschließen.
5. Päckchen ca. 20 Minuten auf den heissen Grill legen.