

# Mediterrane Gemüsespieße mit Fontina-Käse



## Zutaten für 6 Stück:

1-2 mittlere Zucchini  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1-2 dickere Scheiben Fontina-  
Käse  
1 rote Paprika  
1 EL Olivenöl

1. Zucchini waschen und trocknen. Enden abschneiden. Mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel längs in dünne Scheiben schneiden. Auf der einen Seite leicht salzen und pfeffern.

2. Fontina-Käse zuerst in ca. 1 cm dicke Scheiben und dann in Stangen in der Breite der Zucchini-Scheiben schneiden. Käse mit ganz wenig Oregano würzen.

3. Jeden Käseblock an den Rand einer gewürzten Zucchinischeibe legen, die Scheiben dann aufrollen, bis der Käse von zwei Lagen Zucchini umhüllt wird. Rest abschneiden und anderweitig verwenden.

4. Je zwei Zucchiniröllchen auf gewässerte Holzspießchen stecken, dazu passende Paprikaabschnitte aus roten Paprika schneiden und ebenfalls aufstecken.

5. In wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze einige Minuten braten, bis der Käse zu schmelzen anfängt bzw. die Zucchini durchgebraten sind. Heiß servieren.

## Hinweise:

Das Bild zeigt Gemüsespieße mit jeweils 4 Zucchiniröllchen - die Menge für eine kleine Vorspeise.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, warme Häppchen, Vorspeisen, Gemüse, Käse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023