



## GEMÜSEPÄCKCHEN GREEK-STYLE

### INGRÉDIENTS

pièce Frühlingslauch

bâtons Courgette

pièce tubercules de fenouil

bâton piments verts

pièce Poivron

cuillères à soupe d'huile d'olive

branches branches de thym citron

pièce cuillère à soupe de jus de citron

pincée Un peu de sel de table

pièce petit piment vert

Rouleau de fromage de chèvre

g de THOMY moutarde aux herbes

### INSTRUCTIONS

Étape 1 Das Gemüse waschen und in grobe Würfel schneiden

Étape 2 Bis auf den Ziegenkäse die restlichen Zutaten mit den Gemüsewürfeln mischen und alles in Päckchen aus Alufolie oder Backpapier füllen

Étape 3 15 Minuten bei wenig Hitze auf dem Grill bei 180 °C im Backofen garen

Étape 4 Den gezupften Ziegenkäse auf die noch warmen Gemüsepackchen streuen. En Guete! Zeig uns deine besten Verpackungskünste und mach aus den Gemüsepackchen echte Hingucker. Damit gewinnst du bestimmt jedes Veggie-Herz. Poste ein Foto deiner tollsten Päckchen auf Facebook oder Instagram – #LOVEthomy