


# Gemüsepäckchen Greek-Style

---

Ein Klassiker unter den Grillgerichten neu interpretiert: Bunt Gemüse trifft auf aromatischen Safransenf und feinen Ziegenkäse – das Ergebnis? Ein kulinarisches Highlight, beim dem die Konkurrenz am Grill einpacken kann!!

 45 Minuten

 4 Personen

## So geht's

1. Das Gemüse waschen und in grobe Würfel schneiden.
2. Bis auf den Ziegenkäse die restlichen Zutaten mit den Gemüsewürfeln mischen und alles in Päckchen aus Alufolie oder Backpapier füllen.
3. 15 Minuten bei wenig Hitze auf dem Grill bei 180 °C im Backofen garen.
4. Den gezupften Ziegenkäse auf die noch warmen Gemüsepäckchen streuen.

## Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe und 1 grüne Zucchini
- 1 Fenchel
- 1 rote Peperoni
- 1 gelbe Peperoni
- 4 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- Saft von 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 frische Chilischote
- 1 Rolle Ziegenkäse
- THOMY Safransenf zum Dippen

En Guete! Zeig uns deine besten Verpackungskünste und mach aus den Gemüsepäckchen echte Hingucker. Damit gewinnst du bestimmt jedes Veggie-Herz. Poste ein Foto deiner tollsten Päckchen auf Facebook oder Instagram

