



## Brotspieße mit Peperoni

Für 4 Personen

### ZUTATEN

- 150 g rote und gelbe Peperoni, in kleine Würfel geschnitten
- Olivenöl
- Kräutersalz
- 1 Vollkornbrötchen
- 150 g Käse
- Partyspieße

### Zubereitung

- Peperoni putzen, waschen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne in wenig Öl kurz andünsten. Mit Kräutersalz würzen.
- Brötchen und Käse in mittlere Würfel schneiden.
- Abwechselnd Peperoni-, Käse- und Brotwürfel auf die Spieße stecken.

🕒 ca. 15 Minuten

🔗 einfach



## Zucchinirollchen

Für 4 Personen

### ZUTATEN

- 3 mittlere Zucchini
- Olivenöl
- 200 g Mozzarella oder Weichkäse (z. B. Brie)
- Kräutersalz
- Zahnstocher

### Zubereitung

- Zucchini halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Mit wenig Olivenöl (eventuell auch ohne Öl) auf beiden Seiten grillen und mit Kräutersalz würzen.
- Käse in kleine Streifen schneiden, auf die Zucchinischeiben legen und einrollen.
- Mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

### Variationen

- **Zucchinirollchen mit Topfenfüllung:** Dafür 100 g Topfen (Quark) oder Ricotta, 150 g Gorgonzola und 1 EL fein geschnittenen Schnittlauch gut verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Auf jede Zucchinischeibe etwas Topfenfüllung setzen und vorsichtig zusammenrollen.
- **Gefüllte Zucchini:** Zucchini in 2,5 cm lange Stücke schneiden und aushöhlen, sodass ein Boden bestehen bleibt. Bissfest dämpfen und auskühlen lassen. In jedes Zucchinistückchen etwas Topfenfüllung hineinspritzen und mit Petersilie und Peperoni garnieren.

🕒 ca. 20 Minuten

🔗 einfach