Vegane Grill-Päckchen mit Zucchini und Hirtengenuss

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Zucchini	2 St.
Strauchtomaten	2 St.
Paprika, gelb	1 St.
Veganer Hirtengenuss	300 g
Thymian, frisch	5 g
Rosmarin, frisch	5 g
Petersilie, frisch	5 g
Basilikum, frisch	5 g
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Alufolie, Grill

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Genießer Block in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Thymian, Rosmarin, Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einer Schüssel Zucchini, Tomaten, Paprika, Genießer Block, Kräuter und Knoblauch mit Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung gleichmäßig auf 6 Stücken Alufolie verteilen. Alufolie verschließen, sodass 6 Grill-Päckchen entstehen.

3. Grill anheizen. Vegane Grill-Päckchen ca. 10 Min. grillen. Vegane Grill-Päckchen vom Grill nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	200 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g