



Buntes Gemüsepackchen

Nährwerte (pro Portion)

Kalorien: ca. 275 kcal

Kohlenhydrate: 4 g

Proteine: 25 g

Fette: 17 g

Zutaten für 2 Portionen:

- 6 Champignons
- 1 Zucchini
- 12 Kirschtomaten
- 200 g Schafskäse
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Gemüse waschen. Champignons putzen und vierteln. Zucchini und Schafskäse ebenfalls würfeln.
2. Ein großes Stück Alufolie doppelt legen, das gewürfelte Gemüse und den Schafskäse gleichmäßig verteilen.
3. Anschließend Olivenöl, Gewürze und Kräuter darüber geben und alles gut verteilen. Die Alufolie zu einem Päckchen formen und für ca. 15 Minuten auf dem Grill garen lassen.

Tipp: Für eine fruchtige Note kann auch Obst oder anderes Gemüse genommen werden.