



## Veggie-Schaschlik

### Zutaten:

- 10 Kirchtomaten
- 1 Zitrone
- 1 Chili
- 1 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- Fetakäse
- Tomatenmark
- 50 gr. Babyspinat
- Frühlingszwiebel



### Zubereitung:

Entweder Zucchini in dünne Scheiben schälen oder hobeln. Feta in Streifen schneiden. Fetakäse-Streifen in Zucchini einrollen und in der Mitte aufspießen und danach salzen. Direkt im Anschluss in die heiße Pfanne legen. Bei Bedarf einen Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben.

Für die Schaschlik-Soße einen Topf erwärmen. Knoblauch schälen und feine Scheiben schneiden und in Topf geben. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden und in den Topf geben. Kirschtomaten halbieren oder vierteln und in den Topf geben. Paprika klein schneiden und mit reingeben. Chili kleinschneiden und mit reingeben. Ebenso Tomatenmark in den Topf geben. Gut umrühren, anschwitzen und mit etwa 50ml Wasser ablöschen. Salzen und zuckern. Bei Bedarf noch wenige Tropfen Zitrone hinzugeben. Den gewaschenen Babybspinat mit in die geköchelte Soße geben.

Fertig angebratene Zucchinispieße auf den Teller geben. Mit Sprossen und Kresse garnieren. Schaschlicksoße über den Spießen verteilen. Bei Bedarf mit Olivenöl und Paprikawürfeln verfeinern.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen! :)



**FRANKEN  
FERNSEHEN**