



Wine in Black  
GOURMET

Mit freundlicher  
Unterstützung von  
**Kitchen Stories.**

## Mediterrane Grillspieße mit Feta



**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Passt zu:** Shiraz

### Zubereitung



### Zutaten für 3 Portionen

<b>500 g</b>	Feta
<b>1</b>	Honigmelone
<b>1</b>	Zucchini
<b>10</b>	Scheiben Parmaschinken
	Öl zum Braten
	Salz
	Pfeffer
	Baguette zum Servieren
	Tomatensalsa zum Servieren
	Rucola zum Servieren



**1/4** Feta und Melone in gleichgroße Würfel schneiden. Zucchini längs in feine Scheiben schneiden.



**2/4** Eine Hälfte der Fetawürfel in Zucchinischeiben rollen – je ein Würfel in eine Scheibe. Die andere Hälfte Fetawürfel in Parmaschinken einwickeln.



### Utensilien

Schneidebrett, Spieße, Grillpfanne, Messer



## Unser Wein-Tipp



Rotwein · Australien · Shiraz

### Shiraz ‚Ad Hoc Middle of Everywhere‘ 2015 Larry Cherubino

„Makelloser Aussie-Shiraz mit exzellentem Preis-Qualitäts-Niveau und satten 95 Punkten von James Halliday im Gepäck!“ - Wine in Black

Der Duftstrauß ist facettenreich und ungewöhnlich vielgestaltig – eine Kombination aus Schwarzkirschen, Brom- und Blaubeeren sowie eine deutliche Kräuternote nach Thymian, Rosmarin und Eukalyptus. Die köstliche Kombi aus Feta und Zucchini fordert einen Wein mit reichlich Spiceness, was dieser Shiraz aus Australien perfekt beherrscht.



3/4 Eingerollte Feta-Würfel abwechselnd mit einem Melonenwürfel auf einen Spieß stecken.



4/4 Spieße in einer Grillpfanne von allen Seiten ca. 7- 10 Min. anbraten. Nach Belieben mit Baguette, Tomatensalsa oder Rucola servieren. Guten Appetit!



#### Nährwerte pro Portion

kcal.	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
773	41 g	49 g	40 g

#### Notizen:

---



---



---



---

Guten Appetit!  
W

Weitere Rezepte von Kitchen Stories finden Sie **hier**.