

- Rezept der Woche -

## GEFÜLLTE KOHLRABIBLÄTTER MIT FETA UND TOMATEN

### Zutaten für zwei Personen

- 2 große Kohlrabiblätter
- 80 g Fetakäse
- 4 Cherry- oder 2 Cocktailtomaten
- 4-5 Oliven
- Pfeffer
- 2 Schuß Olivenöl
- Öl zum Bestreichen

### Zubereitung

- Die Kohlrabiblätter waschen, trocken schütteln und nebeneinander ausbreiten
- Feta zerbröseln und 40 g auf jedes Blatt geben
- Tomaten waschen und in Scheiben und die Oliven in Ringe schneiden
- Oliven und Tomaten auf dem Käse verteilen, jeweils die Hälfte auf jedes Blatt
- Ein Schüss Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer würzen
- Blätter seitlich einschlagen, einrollen und rundherum verschließen. Mit einem oder mehreren Zahnstochern fixieren, damit es beim Grillen nicht aufgeht
- Das „Päckchen“ mit Öl bestreichen und auf beiden Seiten für jeweils 5 Minuten direkt grillen
- Zu guter Letzt für 10 Minuten bei indirekter Hitze fertigkochen

**Guten Appetit!**