LAMMSTEAKS MIT GRILLTOMATE UND GARTENGEMÜSE-FETA-PÄCKCHEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 110 Min. Arbeitszeit

Das Wetter im Moment ruft doch geradezu nach gemeinsamen Grillabenden! Und passend dazu haben wir hier ein super Rezept mit Gemüse und Fleisch für euch, welches sich bei Bedarf flexibel abändern lässt.

ZUTATEN

ca. Nach Belieben

150 gr	Lammsteaks pro Person
	Tomaten nach Belieben (möglichst rund und nicht zu klein)
	Mediterrane Kräuter
2-3 Zehen	Knoblauch
	Oliven
50 gr	Zucchini
50 gr	Feta-Käse
	Rosmarin und Thymian
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Steaks auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.

Tomaten einfach quer halbieren und dann mit Kräutern sowie gehacktem Knoblauch auf der Schnittfläche würzen. Dann zuerst mit dem Boden nach unten grillen und am Schluss nochmal kurz auf der Schnittfläche grillen. Falls es zwei Etagen beim Grill gibt bzw. verschiedene Temperaturbereiche, sollten die Tomaten an einer nicht zu heißen Stelle etwa 10-15 Minuten gegrillt werden.

Zucchini würfeln und auf ein ca. 30 cm langes Stück Alufolie in der Mitte geben. Nun Feta, Cocktailtomaten, kleingeschnittenen Knoblauch, Kräuter und Oliven draufgeben und mit etwas Olivenöl beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Alufolie so einklappen, dass kleine Pakete entstehen. Nun kommen die Pakete für ca. 15 Minuten auf den Grill.