*Rezept des Monats Juni*

# Gemüsesäckchen

**Zutaten für ca. 4 Säckchen:**

2 rote Paprika

2 kleine  Zucchini

2 rote Zwiebeln

100g eingelegte milde Peperoni

Salz

Pfeffer

1 EL Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone

2 EL Zitronensaft

2 TL getrockneten Thymian

100g Schafskäse

**Zubereitung der Gemüsesäckchen**

Das Gemüse, die Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Peperoni klein schneiden, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenschale mit dem Zitronensaft und dem getrockneten Thymian verquirlen und über das Gemüse verteilen und ca. 2 Stunden marinieren.

Anschließend das Gemüse auf 4 Stücke Alufolie verteilen und den Schafskäse zerrieben darüber verteilen. Dann die Päckchen zu kleinen Säckchen zusammendrehen und ca. 10-12 Minuten auf dem Grill garen, oder im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten.

Gesamt etwa:
490 kcal, 33 g F, 21 g KH, 28 g E