Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

# Zucchini-Feta-Spieße

## Zubereitung

Schafkäse in gut fingerdicke Würfel schneiden, in eine flache Schale legen. BONA Pflanzenöl mit Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren, über den Käse träufeln, wenden. Zucchini längs in dünne Streifen hobeln. Den Käse rundherum darin einwickeln. Immer abwechselnd mit einer Kirschtomate auf die Spieße stecken - mit einer Kirschtomate abschließen. Auf dem Grill 3 – 4 Min. unter wenden grillen.
**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Karlseder.**

## Zutaten

- 350 g Schafkäse
- 125 ml BONA Pflanzenöl
- 5 Tropfen Zitronensaft
- 2 TL Oregano
- 2 Zucchini gleichmäßig lang
- Kirschtomaten