

BBQ-Chickenwings mit Feta-Päckchen

Für 4 Personen









ZUTATEN

20 Stück Hühnerflügel | 1 Flasche FELIX Steakhouse Sauce 2 Stück Zucchini | 250 g Feta | 1 Flasche FELIX Kräuter Sauce 20 Holzspieße

ZUBEREITUNG

1 Griller anheizen. Hühnerflügel waschen und trocken tupfen. Die Hühnerflügel bei den Gelenken einschneiden und auf einen Spieß geben. 2 Die Chickenwings mit der Haut nach oben auf den Grill legen und goldbraun grillen. 3 Für die Zucchini-Feta-Päckchen, die Zucchini waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Feta in grobe Würfel schneiden. Zucchinischeiben auf einer Seite mit FELIX Kräuter Sauce bestreichen und Feta darin einrollen und grillen. 4 Die knusprig gebratenen Chickenwings mit Felix Steakhouse Sauce bepinseln und nochmal 3 Minuten auf den Grill. Mit frischer Petersilie und Zitronenspalten servieren.

