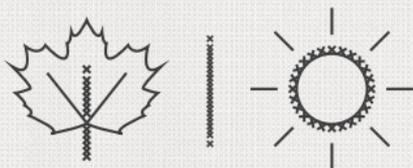


Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäse



Sei amol g'miasig!

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN ALS KLEINE GRILLBEILAGE

- 2 Zucchini (ca. 10 cm)
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 2 Zweige Thymian
- Jodiertes Salz
- 80 g Ziegenkäserolle
- 5 getrocknete Paradeiser
- 20 g frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

Zubereitung

- 1 Grill/Plattengriller vorbereiten. Zucchini waschen, längs halbieren und die Schnittflächen kreuzweise einritzen.
- 2 Öl, Essig, gehackten Thymian sowie Salz zu einer Marinade vermengen und die Schnittfläche der Zucchini damit tränken.
- 3 Ziegenkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paradeiser fein würfeln, Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
- 4 Zucchini mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und ca. 5 Minuten grillen. Anschließend die Zucchini wenden, mit den Paradeisern und Kräutern belegen und ca. 5 Min. weitergrillen, bis die Zucchini bissfest gegart ist. Kurz vor Ende der Garzeit die Ziegenkäsescheiben auf den Zucchini verteilen.

Tipps

Zucchini kann auch am Plattengrill oder in der Pfanne angebraten werden. Im Rohr anschließend bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 min fertig garen.