

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 400 g Zucchini
- ✓ 4 EL Zitronensaft
- ✓ 1 TL abger. Zitr.schale
- ✓ 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ✓ 6 EL Olivenöl
- ✓ 2 TL Kräuter. d.Provence
- ✓ 500 g Tomaten
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2 EL Balsamico Bianco
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 250 g Mozzarella „bioladen“
- ✓ Salz, Pfeffer

So gelingen die gegrillten Zucchini mit Tomatensalsa

Zucchini waschen, putzen und längs (kleine Z.) oder quer (große Z.) in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft und –schale, Kräuter und Olivenöl mischen und die Scheiben darin etwa 1 Stunde marinieren. Tomaten halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein würfeln und beide Zutaten mit Essig und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella ebenfalls klein würfeln.

Zucchini aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und auf dem Grill von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten garen. Auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit Mozzarella bestreuen, damit der Käse leicht schmelzen kann. Jeweils etwas Tomatensauce darüber geben und mit Basilikum bestreut servieren. (Die Zucchini erst nach dem Grillen würzen, damit diese kein „Wasser ziehen“ und schön saftig bleiben)

