



Rezept

Grillierte Zucchini mit Ziegenfrischkäse

Grillieren geht auch vegetarisch!

25 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

- 4 Zucchini, längs halbiert
- 1/2 Bund Pfefferminze, grob geschnitten
- 4 EL Rapsöl
- 2 TL Salz
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 80 g Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
- Wenig Zitronensaft

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITUNG

Öl und Salz mischen, Zucchini ringsum damit bestreichen, restliches Öl beiseitestellen. Über mittelstarker Glut / mittlerer Hitze 10–15 Minuten grillieren. Zucchini mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Haselnüsse und Pfefferminze darüber verteilen. Mit beiseitegestelltem Öl beträufeln, mit Pfeffer würzen, Zitronensaft darüber träufeln, warm servieren.