

Gegrillte Zucchini

Zutaten:

- 3 Zucchini c.a. 20 cm lang
- 3 Knoblauchzehen
- 4-5 EL Olivenöl
- Frische Kräuter:
 - Basilikum, Minze, Origano, Rosmarin, Salbei, Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräutersalz
- Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zucchini der Länge nach in 4-5 mm starke Scheiben schneiden und in eine flache Schale legen
2. Aus gehackten Kräutern, Olivenöl, gepresstem Knoblauch und Pfeffer eine Marinade bereiten
3. Die Zucchinischeiben einige Zeit (1 Std.) darin einlegen.
4. Entweder auf dem Holzkohlegrill oder im Backofen grillen.
5. Anschließend salzen und mit etwas Zitrone beträufeln.
6. Kann auch kalt serviert werden!