Gegrillte Zucchini

Mit dem Rezept für gegrillte Zucchini kann nichts schiefgehen. Schmeckt mit frischen Kräutern noch besser!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Zucchini
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomaten (sonnengetrocknet)
4 EL	Balsamicoessig
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Mehl

Zubereitung

1. **Gegrillte Zucchini** lassen sich zu jeder Fleischsorte kombinieren. Zucchini zu Anfang gründlich säubern und in Scheiben in einer Dicke von einem halben Zentimeter zuschneiden.

2. Sonnengetrocknete Tomaten und Knoblauch sehr fein hacken. Im Anschluss Balsamico-Essig und Öl hinzugeben und zu einer Marinade vermengen. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

3. Nun auch die Zucchinischeiben mit Pfeffer und Salz bestreuen, um diese in Mehl zu wälzen. Scheiben auf die Grilltasse legen und gleichmäßig grillen lassen, dabei mehrere Male wenden. Grillzeit beträgt je nach Hitze ca. 5 Minuten.

Tipp

Vor dem Servieren der gegrillten Zucchini die Marinade darauf träufeln und mit einem saftigen Steak auf den Teller legen.