Gewürzte und gegrillte Zucchini

Mit dem Rezept für Gewürzte und gegrillte Zucchini ist schnell eine köstliche und gesunde Beilage zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

5 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Chilischote
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Bündel	Thymian
0.5 Bündel	Minze
2 Stk.	Schalotten
125 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Gewürzten und gegrillten Zucchini** sind eine leckere Beilage und ganz einfach zuzubereiten. Die Chilischote waschen, trocknen, aufschneiden, entkernen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Die Schalotten schälen und kleinwürfelig schneiden.

2. Minze und Thymian waschen und trocknen. Die Blätter vom Stiel trennen und klein schneiden. Chili, Knoblauch, Schalotten, Thymian und Minze in eine Schale geben. Olivenöl, Pfeffer und Salz zufügen, gründlich verrühren, noch einmal abschmecken.

3. Die Zucchini waschen und trocknen. Längs in etwa 0,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden. In die Marinade einlegen und zwei Stunden oder länger durchziehen lassen.

4. Anschließend den Grill vorheizen und die Zucchinischeiben von beiden Seiten bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen und servieren.

Tipp

Die gewürzten und gegrillten Zucchini passen zu vielen Fisch- und Fleischgerichten vom Grill und aus der Pfanne. Die Marinade ist auch für andere Gemüsesorten geeignet.