Ziegenkäse im Schlafrock für den Grill

Raffiniertes Rezept für Ziegenkäse im Schlafrock für den Grill, als Vorspeise und Beilage gleichermaßen geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 Stk.	Zucchini
350 g	Ziegenkäse
100 ml	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zubereitung des **Ziegenkäses im Schlafrock** für den Grill ist ganz einfach: Aus Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz eine Marinade anrühren. Den Ziegenkäse in kleine Rechtecke schneiden und in einer Lage in einer flachen Schüssel verteilen.

2. Die Marinade über die Käsestücke träufeln und diese darin wenden, sodass sie rundum bedeckt sind. Schüssel abdecken und für eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Unterdessen die Zucchini putzen, waschen und trockenreiben. Anschließend mit dem Hobel längs in schmale Scheiben hobeln. Den Grill vorheizen. Den Käse nach der Ruhezeit aus dem Kühlschrank nehmen und jedes Rechteck mit einer Zucchinischeibe umwickeln, dann mit Zahnstochern oder kleinen Grillspießen fixieren. Auf dem Grill von beiden Seiten einige Minuten grillen, auf Tellern anrichten, mit der restlichen Marinade übergießen und servieren.

Tipp

Den Ziegenkäse im Schlafrock für den Grill kann man wie auf dem Bild mit einer Salatbeilage und frischen Brötchen servieren oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch und Fisch. Das Rezept ist für die Low-Carb-Küche und vegetarische Küche geeignet.