



Gegrillte Zucchini

by Joscha Bastians



Die perfekte Beilage vom Grill – Gegrillte Zucchini!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Zucchini quer in ca. 1,5-2cm dicke Scheiben schneiden
 - so bleibt sie innen saftig und außen kann sie schöne Röstaromen sammeln
2. Zucchini in die Ikea Koncis Schale legen, mit Salz, Pfeffer und dem Grillgemüsegewürz bestreuen. Das Ganze anschließend mit etwas Öl benetzen und im Kühlschrank durchziehen lassen
 - Salz entzieht dem Ganzen kein Wasser, vor allem nicht, wenn ihr es marinieren, lasst
 - Der Pfeffer verbrennt nicht, da wir die Zucchini nicht so heiß anbraten, wie ein Steak
 - Die Zucchini kann so lange ihr wollt eingelegt werden, es schadet auch nicht, sie 1-2 Stunden zu marinieren
3. Den Grill kurz vorheizen, der Brenner ist dabei auf ca. 3/4 Stufe reguliert
4. Die Zucchini nun auf den Rost legen und alle 2-3min wenden, damit sie nicht zu dunkel werden bzw. verbrennen
 - Wenn sie ordentlich Röstaromen gesammelt haben, in den indirekten Bereich legen, z.B. auf das Ablagerost
 - Nicht wundern, das Kerngehäuse bekommt die Röstaromen meistens nicht so gut ab
 - So werden die Zucchini nochmal etwas weicher und ihr könnt sie nach Belieben vom Grill nehmen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Ikea Koncis Schale
- Messer
- Gewürzmühlen

Zutaten: 1 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Zucchini
Etwas	Olivenöl
Etwas	Grillgemüsegewürz
Etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)