

# Zucchinischeiben gegrillt

## Courgettes grillées



### Zutaten für vier Personen:

2-3 mittelgroße Zucchini  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
Olivenöl

### Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Zucchini waschen, trocknen und die Enden abschneiden.
2. Mit einem Gemüsehobel längs in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Salzen, pfeffern, mit Cayennepfeffer würzen und jede Scheibe auf jeder Seite mit Olivenöl beträufeln. In einer geeigneten Schale mindestens eine Stunde marinieren.
4. Eine Grillpfanne mit wenig Olivenöl einreiben und die Zucchinischeiben einzeln nebeneinander bei mittlerer Hitze braten, ca. 2-3 Minuten auf jeder

Seite. Die Zucchini sollten durchgehend glasig sein und die Grillstreifen aufweisen, aber nicht verbrannt schmecken.

### Hinweise:

Die Zucchinischeiben schmecken noch besser, wenn man sie auf einem Elektrogrill brät.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2023