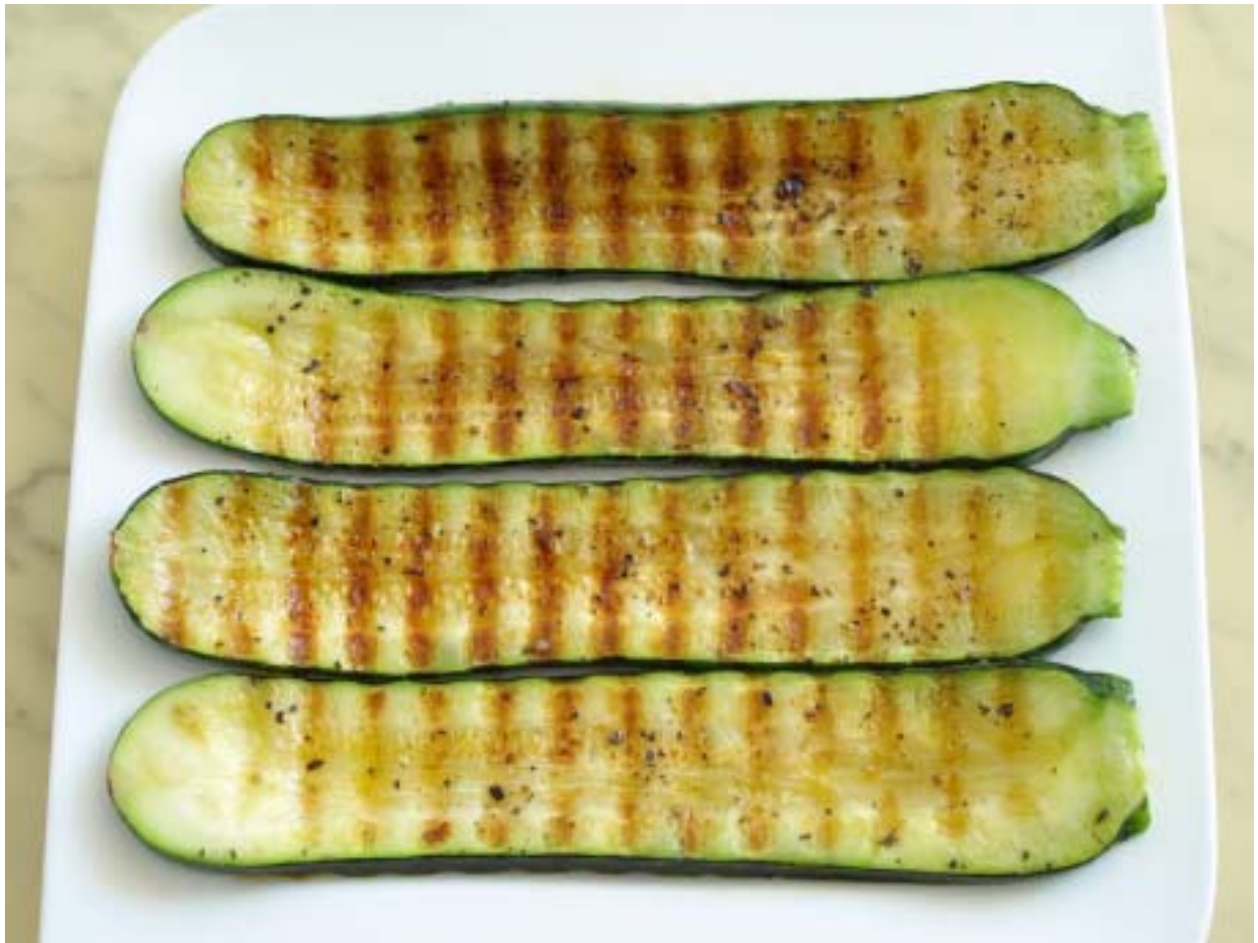


Dicke Zucchinischnitten aus der Grillpfanne



Zutaten für zwei Personen:

2 mittlere Zucchini
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
1 Zitrone (optional)

1. Die Zucchini längs teilen, aus den Hälften je eine dicke Scheibe schneiden. Rest anderweitig verwerten, z.B. als Zucchiniwürfel.

2. Dünn mit Olivenöl bepinseln. Salzen und mit etwas Rosenpaprika würzen.

3. Grillpfanne zuerst auf höchster Stufe erhitzen und dann (bei unserem Herd) auf Stufe 2 (von insgesamt 9 Stufen) schalten.

4. Zucchinischnitten insgesamt 15 Minuten braten.

5. Zum Schluss pfeffern. Optional Bratensatz mit Zitronensaft ablöschen und die gewonnene Flüssigkeit

auf die Zucchinischnitten träufeln. Oder die Zucchinischnitten nur mit Zitronensaft beträufeln.

6. Im Backofen auf einem Teller oder einer Platte warm halten, wenn nicht sofort serviert wird.

Hinweise:

Da die Zucchinischnitten relativ dick ist, bleibt sie länger warm und entwickelt den typischen Zucchini-geschmack hervorragend.

Die dicken Schnitten eignen sich auch für den Elektrogrill. Die Zucchini brauchen dort aber ziemlich lange.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Beilagen, Gemüse, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023