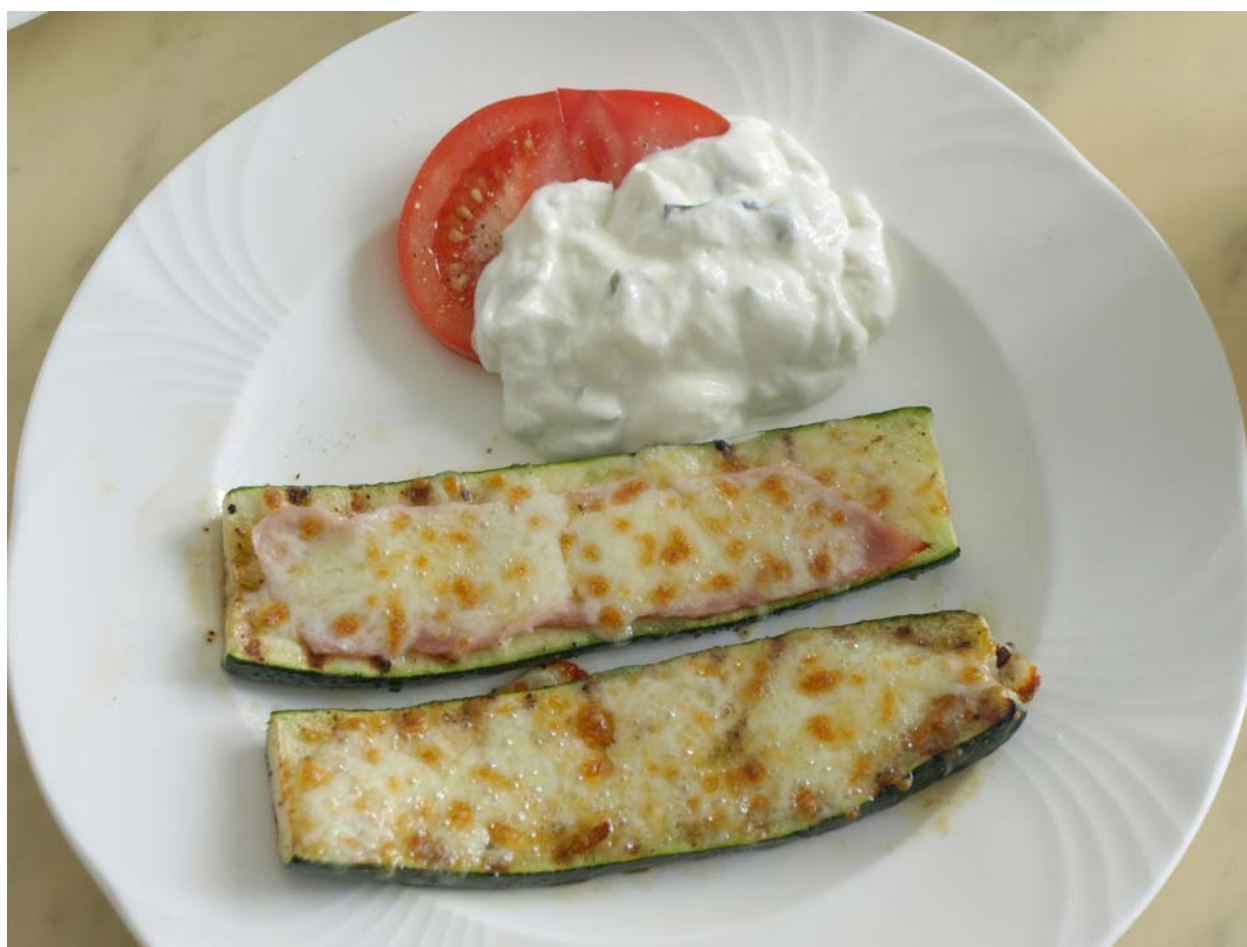


Zucchinischeiben mit Tsatsíki



Zutaten für zwei Personen:

2 mittlere Zucchini
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
Mehl zum Bestäuben
1/2 EL Olivenöl
1 Scheibe gekochter Schinken
Parmesan am Stück
4-6 EL geriebener Mozzarella
8 EL Tsatsíki
2 Scheiben einer Fleisch-
tomate als Garnitur

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Zucchini waschen und trocknen. Die Enden abschneiden, längs halbieren und aus den beiden Hälften je eine dicke Scheibe schneiden. Rest anderweitig verwenden.

2. Eine Grillpfanne erhitzen und mit wenig Olivenöl austreichen.

3. Die Zucchinischeiben salzen, pfeffern, mit Paprika edelsüß würzen, mit etwas Mehl bestäuben und abklopfen.

4. Die Zucchinischeiben in der Pfanne auf jeder Seite ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

5. Grill vom Backofen vorheizen, Backpapier auf

den mittleren Rost legen und die Zucchinischeiben auflegen. Dann mit je einem Schinkenstreifen belegen und geriebenen Parmesan und geriebenen Mozzarella darauf verteilen.

6. Im Backofen übergrillen bis der Käse gut zerlaufen ist und braun zu werden beginnt.

7. Mit Tsatsíki servieren.

Hinweise:

Ein leichtes Sommergericht.

Eignet sich als Zwischen-
gang für das griechische
Menü; für Vegetarier den
Schinken weglassen.

Tsatsíki selbst gemacht:
siehe Rubrik Grundrezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20
min, Vorspeisen, Gemüse,
Schinken, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023