

ZUCCHINISCHEIBEN VOM GRILL



- 1 Stk große Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salzflocken
- 1 Prise Mediterrane Kräuter

- 1 Zucchini waschen, Enden abschneiden, der Länge nach halbieren. Die weichen Kerne mit einem Löffel entfernen und in Scheiben schneiden.
- 2 Auf einem Teller oder einem Backblech auflegen, gründlich salzen und kurz schwitzen lassen. Wasser abtupfen. Zucchini umdrehen und wiederholen. Mit Öl bepinseln, mit mediterranen Kräutern würzen und auf dem Grill bei indirekter Hitze garen.