

## Rezept

# Zucchini mit Nuss-Sauce

Ein Rezept von Zucchini mit Nuss-Sauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Stängel Basilikum	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>150 g</b> Walnusskerne
<b>125 ml</b> Olivenöl extra nativ	Salz
Pfeffer	<b>6 EL</b> Olivenöl
ca. 2 TL Salz	1/2 EL Zitronensaft
1/2 TL getrockneter Thymian	<b>1 kg</b> mittelgroße Zucchini
Öl für den Rost	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nuss-Sauce die Basilikumblätter abzupfen und mit Küchenpapier abreiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl unter Rühren hellbraun rösten. Den Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und 125 g Walnusskerne im Mixer pürieren. Dabei das Olivenöl zulaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 25 g Walnusskerne grob hacken und über die Sauce streuen. Bis zum Grillen zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
2. Den Holzkohlegrill anheizen. Olivenöl, Salz und Zitronensaft mischen. Thymian mit den Fingern darüber reiben und alles gründlich verquirlen.
3. Die Zucchini waschen, putzen und längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese rundum mit Thymianöl bestreichen.
4. Den Grillrost leicht ölen. Die Zucchini auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer Hitze pro Seite 10-12 Min. nussbraun grillen. Beim Wenden mit Thymianöl bestreichen. Mit Nuss-Sauce beträufelt servieren.