Rezept

Gegrillte Zucchini mit Koriander-Melonen-Chutney

Ein Rezept von Gegrillte Zucchini mit Koriander-Melonen-Chutney, am 12.10.2024

Zutaten

800 g	Zucchini
1 EL	Korianderkörner
	Salz
3 EL	Öl
3 EL	Zucker
1 EL	Currypulver
	Holzkohlegrill
2	Knoblauchzehen
1 TL	Zimt
	Pfeffer
1	kleine Zuckermelone (etwa 900 g)
2 EL	Weißweinessig
1 Bund	Koriandergrün
	Alu-Grillschale

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken, mit Koriander- und Pimentkörnern sowie je 1 TL Salz und Pfeffer in einem Mörser oder einem elektrischen Blitzhacker fein zerkleinern. Die Gewürzmischung mit Öl verrühren und mit den Zucchinischeiben vermengen, zugedeckt 30 Min. marinieren.

2. Inzwischen die Melone halbieren, entkernen und in 2 cm dicke Spalten schneiden, die Schalen abschneiden. Melonenspalten quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker mit 2 EL Wasser aufkochen. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert, mit Essig ablöschen und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. Die Melone und das Currypulver dazugeben, alles 30 Min. bei geringer Hitze einkochen lassen. Chutney mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen.

3. Grill anheizen. Zucchini in der Grillschale verteilen und 6-8 Min. bei mittlerer Hitze grillen, dabei einmal wenden und mit übrigem Gewürzöl einpinseln. Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, hacken und unter das Chutney rühren. Zucchini auf Teller verteilen, mit Chutney servieren.