

Rezept

# Gegrillte Zucchini mit Parmesankruste

Ein Rezept von Gegrillte Zucchini mit Parmesankruste, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>4</b> Zucchini (möglichst gleich groß und gleich dick) | <b>1 EL</b> Olivenöl                         |
| (grobes) Meersalz   | <b>2 TL</b> getrocknete italienische Kräuter |
| <b>4 EL</b> geriebener Parmesan                           | Pfeffer                                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 12 g F, 5 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Zucchini waschen, putzen, der Länge nach vierteln und mithilfe des Esslöffels mit Olivenöl bestreichen. Zucchini auf den Rost legen und von jeder Schnittseite ca. 1 Min. grillen.

---

2. Dann die Zucchini auf die Alu-Grillschale legen und mit den getrockneten Kräutern, Meersalz, Pfeffer und dem Parmesan bestreuen.

---

3. Nun die Grillschale auf den Rost setzen und die Zucchini weitere 2-3 Min. grillen, bis der Käse goldbraun geworden ist.