

Rezept

Gegrillte Zucchini mit Parmesankruste

Ein Rezept von Gegrillte Zucchini mit Parmesankruste, am 15.01.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 Zucchini (möglichst gleich groß und gleich dick) | 1 EL Olivenöl |
| (grobes) Meersalz | 2 TL getrocknete italienische Kräuter |
| 4 EL 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.