Rezept

Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen

Ein Rezept von Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen, am 16.04.2024

Zutaten

500 g	Zucchini
3 EL	Olivenöl
3 Zweige	Thymian
	Öl zum Bestreichen
	Salz
200 g	Ziegenkäserolle (ca. 5 cm Ø, noch nicht zu weich)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und längs in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit ein wenig Salz einreiben und ca. 10 Min. ruhen und ziehen lassen. Dann die Zucchinischeiben mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Zucchinischeiben auf jeder Seite ca. 2 Min. braten, bis sie weich sind, aber noch nicht bräunen. Abkühlen lassen. Den Ziegenkäse in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

3. Je 2 Zucchinischeiben über Kreuz aufeinanderlegen und 1 Ziegenkäsescheibe in die Mitte setzen. Mit Thymian und Pfeffer bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Überstehende Zucchinischeiben darüber zusammenlegen und fest andrücken.

4. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Zucchinipäckchen mit dem übrigen Olivenöl einpinseln und auf den Rost legen. Bei mittlerer Hitze pro Seite 3 - 5 Min. grillen, bis der Käse gerade weich wird. Sofort servieren.