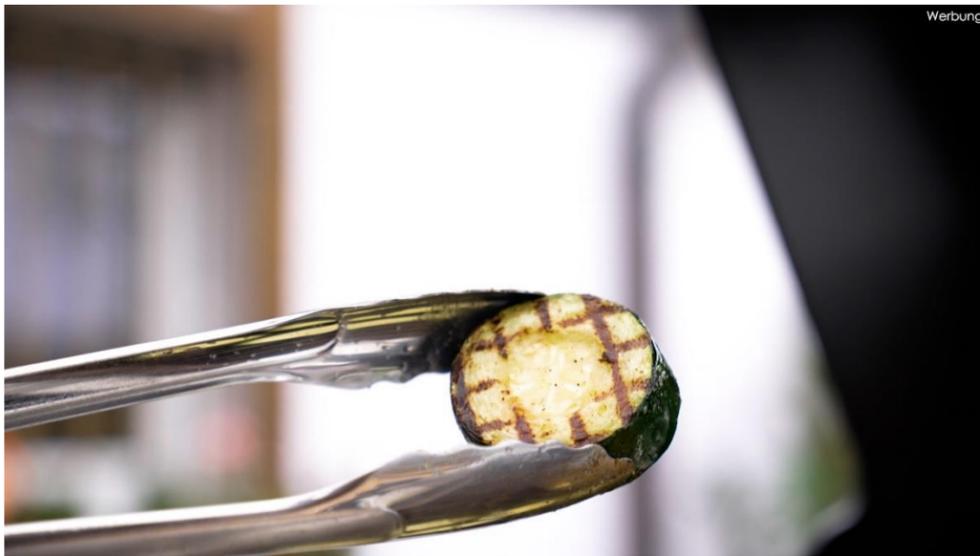




Gegrillte Zucchini

by Joscha Bastians



Die perfekte Beilage vom Grill – Gegrillte Zucchini!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Zucchini quer in ca. 1,5-2cm dicke Scheiben schneiden
 - so bleibt sie innen saftig und außen kann sie schöne Röstaromen sammeln
2. Zucchini in die Ikea Koncis Schale legen, mit Salz, Pfeffer und dem [Grillgemüsegewürz](#) bestreuen. Das Ganze anschließend mit etwas Öl benetzen und im Kühlschrank durchziehen lassen
 - Salz entzieht dem Ganzen kein Wasser, vor allem nicht, wenn ihr es marinieren, lasst
 - Der Pfeffer verbrennt nicht, da wir die Zucchini nicht so heiß anbraten, wie ein Steak
 - Die Zucchini kann so lange ihr wollt eingelegt werden, es schadet auch nicht, sie 1-2 Stunden zu marinieren
3. Den Grill kurz vorheizen, der Brenner ist dabei auf ca. 3/4 Stufe reguliert
4. Die Zucchini nun auf den Rost legen und alle 2-3min wenden, damit sie nicht zu dunkel werden bzw. verbrennen
 - Wenn sie ordentlich Röstaromen gesammelt haben, in den indirekten Bereich legen, z.B. auf das Ablagerost
 - Nicht wundern, das Kerngehäuse bekommt die Röstaromen meistens nicht so gut ab
 - So werden die Zucchini nochmal etwas weicher und ihr könnt sie nach Belieben vom Grill nehmen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Ikea Koncis Schale
- Messer
- Gewürzmühlen

Zutaten: 1 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Zucchini
Etwas	Olivenöl
Etwas	Grillgemüsegewürz
Etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)