

Gegrillte Zucchini mit Kräuterpaste

Zutaten

100 g frische Kräuter (z.B Oregano Majoran Thymian etc.)

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

½ TL Salz und Pfeffer

3 Zucchini

Zubereitung

Die Kräuter mit Olivenöl und 2-3 Knoblauchzehen pürieren und die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterpaste hält sich in einem kleinen Schraubglas, dunkel gelagert, mehrere Wochen, wenn die Oberfläche immer mit Olivenöl abgedeckt ist. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, auf Alufolie (für den Grill) oder in eine Auflaufform (für den Backofen) leicht überlappend schichten und mit der Kräuterpaste dünn bestreichen; Olivenöl darüber träufeln und mit Kräuterzweigen garnieren. Auf dem Grill oder im Backofen bei 200° einige Minuten garen.

Guten Appetit