

Zucchini mit Reibekäse

Zutaten

- 1 mittelgroße Zucchini
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 4 Salbei-Blätter
- etwas getrockneter Thymian
- 8 Blättchen Basilikum
- 200 g Reibekäse (Grana Padano oder Pizza-Käse)

Zubereitung

Die Zucchini wird längs in 5 mm dicke Streifen geschnitten.

Aus Alufolie (am besten doppelt nehmen) werden „Wannen“ geformt, in die jeweils ein Streifen Zucchini passt.

Dorthinein wird jeweils ein geteiltes Salbeiblatt gelegt und ein Esslöffel Olivenöl verstrichen. Darauf kommt die Zucchini, die mit etwas Thymian bestreut wird. Darauf werden die Salbeiblätter verteilt. Zum Schluss wird reichlich Reibekäse darübergestreut. Die Alu-Wannen bleiben offen.

Die Zucchini werden ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze (150 °C) gegrillt.



Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten (einschließlich Grillen)

Anrichtung

Zusammen mit anderem Grillgut.

