

GEGRILLTE ZUCCHINI

MIT ZITRONENÖL & FETA



ZUTATEN

1 Zucchini
1,5 EL Olivenöl
½ Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
1 kleine Knoblauchzehe
½ TL Honig
½ TL Senf
Salz, Pfeffer
Frische Kräuter nach Wahl
ca. 50 g Feta
Optional: geröstete Nüsse
Für 1-2 Personen

ZUBEREITUNG

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl bestreichen, salzen und in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten (2-3 Min. pro Seite).

Dressing: Restliches Olivenöl mit Zitronensaft & -abrieb, Knoblauch, Honig, Senf, Salz, Pfeffer & gehackten Kräutern verrühren.

Zucchinischeiben auf einen Teller legen, mit dem Dressing beträufeln und Feta darüberbröseln. Optional mit Nüssen toppen.

Perfekt als Sommer-Hauptgericht mit Brot oder als Beilage.