

## Gegrillte Zucchini mit Basilikum und leichtem Limetten-Dressing

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Limette  
4 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Bund Basilikum  
2 mittlere Zucchini  
2 Esslöffel Kapern  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Grill oder Grillpfanne

Beim Grillen dreht sich alles nur um ein saftiges Stück Fleisch? Von wegen! Während es sich milde Zucchini-scheiben auf dem Grill gemütlich machen, rührst du in Windeseile das Dressing zusammen. Basilikum, Limette, Kapern und Olivenöl - mehr braucht's nicht.

- 1 -

Grill vorheizen.

- 2 -

Limettenschale abreiben und Limette auspressen. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und in dünne

Streifen schneiden. Kapern grob hacken.

- 3 -

Limettensaft und -schale mit 2 EL Olivenöl, Basilikum und Kapern vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

- 4 -

Zucchini waschen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit restlichem Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Grillrost geben und abgedeckt ca. 10 Minuten grillen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

- 5 -

Vor dem Servieren mit Dressing beträufeln.