

Gegrillter Zucchini Salat mit Chili und Minze

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 kleine Zucchini
1 Knoblauchzehe
1 rote Chili
2 Esslöffel gehackte Minze
3 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Rotweinessig
Salz und Pfeffer

Zucchini-Fans wissen: Mit dem mediterranen Gemüse lässt sich - von Zoodles bis Zucchini-Chips - so einiges anstellen. Gegrillt und mit Chili, Minze und einem frischen, leichten Dressing vermischt, macht die Zucchini auch als Sommersalat eine gute Figur und ist bei jedem BBQ ein gern gesehener Gast.

- 1 -

Grill vorheizen.

- 2 -

Zucchini in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Chili halbieren, entkernen und fein hacken.

- 3 -

Zucchinischnitten mit 1 EL Olivenöl vermengen und auf dem heißen Grillrost verteilen. Ca. 6-8 Minuten grillen, regelmäßig wenden und beiseitestellen.

- 4 -

Für das Dressing Knoblauch, Chili, Minze, Rotweinessig und restliches Olivenöl in einer großen Schüssel verrühren. Gegrillte Zucchini hinzufügen und vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.