

Gefüllte Zucchini zum Grillen



Zutaten für 4 Portionen

- 1 große Zucchini, gelbe (alternativ auch grüne)
- 1 Pkt. Schafskäse
- n. B. Sauce (Knoblauchsauce)
- n. B. Käse (Emmentaler), geriebener
- Salz und Pfeffer

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 20 min

Kalorien: 164 / Portion

Zubereitung

Die Zucchini waschen und schälen. Der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Dann noch einmal der Breite nach halbieren, sodass man vier in etwa gleich große Stücke hat. Anschließend jedes Stück außen und innen salzen und pfeffern. Dann mit Schafskäse, Knoblauchsauce und geriebenem Käse füllen. Auf jeweils ein Stück Alufolie legen und oben verschließen.

Direkt auf einen heißen Grillrost setzen und ca. eine halbe Stunde weich grillen.

Schmeckt super als Beilage zu gegrilltem Fleisch, aber auch als Hauptspeise mit Salat.

Tipp: Statt der Zucchini kann man auch große, gekochte Kartoffeln nehmen.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/926771197970215/Gefuellte-Zucchini-zum-Grillen.html>