

[ZUCCHINI MIT RICOTTA UND CURRY]

Zucchini sind ein echter Klassiker auf dem Grill. Du kannst sie nicht nur in Scheiben oder Streifen schneiden und grillen, sondern sehr kreative Gerichte damit zubereiten! Diese Variante ist eine tolle Beilage, aber auch ein würziges Häppchen.

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 50 g Lauch
- ✦ 1 EL Butter
- ✦ 100 g Ricotta
- ✦ Currypulver
- ✦ Salz
- ✦ 2 Zucchini

Zubereitung

- 1_** Berechne den Grill für direkte Hitze auf ca. 180–200 °C vor. Für die Füllung brauchst du eine Plancha oder eine Pfanne, für die Zucchini einen Rost oder eine Platte.
- 2_** Schneide den Lauch klein und brate ihn mit der Butter an.
- 3_** Lass den Lauch etwas abkühlen und vermische ihn dann mit dem Ricotta und würze mit Curry und Salz.
- 4_** Schneide die Zucchini in Scheiben. Diese sollten eine Dicke von mindestens 2 cm haben.
- 5_** Höhle die Scheiben mit einem Kugel-Ausstecher aus, aber stich sie nicht ganz durch.
- 6_** Fülle die Zucchini mit der Lauch-Ricotta-Masse auf und lege sie auf den Grill.
- 7_** Den Deckel schließen und ca. 5–7 Minuten grillen. Berechne den Grill für direkte Hitze auf 200 °C vor.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10-15 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

Getränkeempfehlung:

Weißwein - Kerner

WÜRZIG LECKER LOCKER
MiG
Holiday
GRILLMIX

Holiday Radio
JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR

© MiG OHG - www.MiG.bz