

gegrillte Zucchini mit Feta-Nuss- Streusel

Zutaten:

- 3 gelbe Zucchini
- 3 grüne Zucchini
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bio Zitrone
- 1 Becher Haus-Sauce das Original

Für den Feta-Nuss-Streusel:

- 3 Zweige Minze
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Cashew-Nüsse z.B. mit Kräutern
- 1 Feta (ca. 180 g)

Zubereitung:

Für den Feta-Nuss-Streusel:

1. Die Minze von den Zweigen zupfen, waschen, trocknen und fein schneiden.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Zugabe von Öl) trocken rösten, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben.
3. Die Cashew-Kerne mit einem Messer grob hacken und mit den Pinienkernen vermischen.
4. Den Feta aus der Verpackung nehmen und mit den Fingern in die Schüssel krümeln. Alles verrühren und zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die gegrillten Zucchini:

1. Die Zucchini waschen, trocknen, halbieren. Die Schnittflächen mit Olivenöl bepinseln.
2. Die Zitrone vierteln.
3. Alles auf einen heißen Grill oder in eine Bratpfanne legen und für ca. 6-7 Minuten grillen.
4. Die Zucchini auf Tellern verteilen und mit dem Feta-Nuss-Streusel bestreuen. Mit unserer Haus-Sauce das Original genießen.

Dipp-Tipp für
Scharfe:
Haus-Sauce
Paprika passt
auch sehr gut!