



2A

Vegetarian

Gegrillte Zucchini in Knoblauch-Kräuteröl



Zubereitungszeit
25 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Zitronenzeste und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermengen. Die Zucchinis Scheiben mit dem Knoblauch-Kräuteröl einreiben. Kurz einziehen lassen und in der Zwischenzeit den Grill anzünden oder eine Grillpfanne gut erhitzen. Die Scheiben von beiden Seiten goldbraun und gar braten. Nach Belieben noch mit etwas Pfeffer und Salz nachwürzen.

Zutaten

- ☐ ½ Zucchini in Scheiben
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 EL frischer Zitronensaft
- ☐ ½ TL Zitronenzeste
- ☐ ½ Knoblauchzehe, gepresst
- ☐ ½ EL frisches Basilikum, fein gehackt
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

Nährwerte pro Person

Energie	159 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Fett	10 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g