



Zucchini
Bruschetta



Zucchini Bruschetta

- Zutaten für 4 Personen:
- 150 g Zucchini
- 4 Stängel Minze
- ½ Zitrone
- 50 g Pecorino
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer oder Chilipulver
- Italienisches Weißbrot oder
- Baguette aus der Eselsmühle



von Alex

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und grob raspeln.

Minze abspülen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Pecorino fein raspeln.

Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer (bei Belieben auch mit Chili) abschmecken. >> Die Brot- oder Baguettescheiben (mind. 1 cm dick) auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 1 ½ Minuten grillen. Zwischendurch die Scheiben drehen, damit eine Gitter-Röstung entsteht. >> Die Zucchini-Masse auf die gegrillten, heißen Brotscheiben verteilen und kurz durchziehen lassen.

Am Besten sofort verzehren! **1a Grill-Vorspeise!**