



## Knackig und cremig Zucchinihalter mit Käsetopping



Kategorie	Beilage
Empfohlener Grill	Gasgrill
Grillmethode	direkt, indirekt
Schwierigkeitsgrad	einfach
Rezept geeignet für	4 Portionen
Vorbereitungszeit	ca. 20 Minuten
Grillzeit	10 Min. bei 200-230 °C / 2-4 Min. bei 300 °C

### Zutaten

- 4 Stk. Zucchini mittelgroß
- 200 g Schafskäse
- 150 g Ziegenfrischkäse mild
- 200 g Körniger Frischkäse
  - n.B. Mediterrane Kräuter
  - n. B. Parmesan oder Cheddar gehobelt
  - n. B. Olivenöl
  - n. B. Salz & Pfeffer bunt gemahlen

### Ausrüstung

- Grill mit Warmhalterost
- Grillplatte oder gelochtes Edelstahlblech
- Trennfett oder Pinsel

### Zubereitung

Schafskäse mit einer Gabel zerkleinern und mit der Kräutermischung (bspw. mediterrane Kräuter wie Oregano, Thymian etc.) und etwas buntem Pfeffer aus der Mühle würzen. Nun den Ziegenfrischkäse und körnigen Frischkäse hinzugeben und alles gut vermischen, nach Bedarf ein wenig Olivenöl hinzu geben, damit die Konsistenz cremiger wird.

Zucchini in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden (aus einer mittelgroßen Zucchini entstehen ca. 8-10 Scheiben). Danach alle Scheiben in eine große Form geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und ggf. mediterraner Kräutermischung marinieren.

Grill auf 200-230 °C vorheizen. Die Grillplatte bzw. das gelochte Edelstahlblech mit Öl oder Trennfett einfetten. Die marinierten Zucchinihalter kurz von beiden Seiten grillen, bis sie Röstaromen und eine goldgelbe Oberfläche angenommen haben, dann die Taler vom Grill nehmen (Gemüse muss bissfest sein).

### Abkürzungen

EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | Msp = Messerspitze | ml = Milliliter (1000 ml= 1 Liter) | Pkg. = Packung | g = Gramm (1000 Gramm = 1 kg) | kg = Kilogramm | n.B. = nach Bedarf



Im Anschluss das Käsetopping mit einem Teelöffel auf die Scheiben setzen. Je nach Geschmack kann dieses noch zusätzlich mit ein wenig gehobeltem Parmesan bzw. Cheddar ergänzt werden.

Nun werden die Zucchinitaler indirekt mit Oberhitze auf dem Warmhalterost bei ca. 300 °C für 2-4 Minuten "kurz" gegrillt. Nach dem Abkühlen können die Zucchini-Käse-Taler serviert werden.

#### Abkürzungen

EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | Msp = Messerspitze | ml = Milliliter (1000 ml= 1 Liter) | Pkg. = Packung | g = Gramm (1000 Gramm = 1 kg) | kg = Kilogramm | n.B. = nach Bedarf