



G E G R I L L T E Z U C C H I N I M I T H I R T E N K Ä S E , M I N Z E U N D B A L S A M I C O D R E S S I N G

Zutaten:

4 kleinere Zucchini (grün und gelb), Salz, 2 EL Pflanzenöl, 4 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl, 1 TL flüssiger Honig, Pfeffer, 1 - 2 Stängel Minze, 150 g Hirtenkäse

Zubereitung:

- Zucchini in nicht zu dünne Scheiben schneiden, salzen und beidseitig mit Pflanzenöl bepinseln
- am heißen Grill auf beiden Seiten ca. 3 min grillen
- für das Dressing Balsamico mit Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer verrühren und abschmecken
- Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken
- Zucchinischeiben auf einer Platte anrichten, den Hirtenkäse darüber bröckeln, mit dem Dressing beträufeln und mit Minze bestreut servieren

