

Grillierte Zucchini mit Kräuterjoghurt

(Rezept für 4 Personen)

Kräuterjoghurt

500 griechischer Joghurt Natur
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ Bund Koriander, fein geschnitten
½ Bund Pfefferminze, fein geschnitten
1 Bio-Limette, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
¼ TL Garam Masala
¼ TL Salz

Safranbutter

40 g Butter
1 Briefchen Safran

Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill)

2 Zucchini, längs halbiert
2 gelbe Zucchini, längs halbiert
1 EL Öl
¼ TL Salz

Anrichten

2 Zweiglein Koriander, Blättchen abgezupft
2 Zweiglein Pfefferminze, Blättchen abgezupft

Kräuterjoghurt

Joghurt und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, mischen, beiseite stellen.

Safranbutter

Butter in eine kleine Pfanne geben, schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen, Safran begeben.

Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill)

Zucchini beidseitig mit Öl bestreichen, salzen, offen über mittelstarker Glut/auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) beidseitig je ca. 8 Min. grillieren.

Anrichten

Joghurt auf eine Platte streichen, Zucchini darauf anrichten, Safranbutter darüber träufeln. Koriander und Pfefferminze darauf verteilen.