2A Vegetarisch

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 Zucchinischeiben 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**