



2B

Gegrillter Zuccinialat mit Mozzarella und Pesto



Zubereitungszeit
20 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Die Zucchini in Bänder hobeln und mit dem Öl bestreichen. Eine Grillpfanne gut erhitzen und die Scheiben goldbraun grillen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Pinienkerne rösten und das Basilikum grob hacken. Die gegrillten Zuccinibänder mit dem Pesto vermengen und Mozzarella und Pinienkerne darüber verteilen. Mit Basilikum garnieren.

Zutaten

- ☐ ½ (200 g) Zucchini
- ☐ 90-100 g Mozzarella light
- ☐ 1 EL Pesto
- ☐ 1 EL Pinienkerne
- ☐ 5 g frisches Basilikum
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	366 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Fett	21 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	26 g