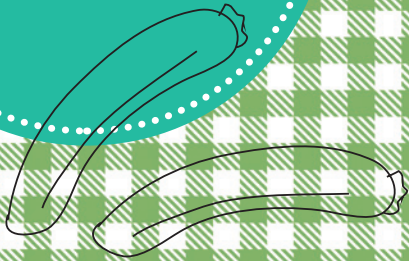




**Variante 2:** Etwas Olivenöl mit einem kleinen Spritzer vom dunklen kräftigen Balsamico, einer gepressten Knoblauchzehe, Pfeffer und einer Prise Salz verrühren, auf die Zucchini streichen und gut 2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu passen prima unsere Kräuter-Dips und gebackener Feta (nicht vegan) vom Grill.

# Gebackene Zucchini





## Gebäckene Zucchini

- Zutaten für 4 Personen:
- 3-4 mittelgroße Zucchini
- **Variante 1:**
- Olivenöl
- Gewürzmischung „Mapuche Feuer“
- **oder** „Tajine Marrakesch“
- von Herbaria
- **Variante 2:**
- Balsamico (z.B. Invecchiata
- von Rapunzel)
- 1 Knoblauchzehe



von Margret

Die Zucchini waschen und in ca. 1cm dicke Längsscheiben schneiden (dünner ist auch möglich, sie sind dann schneller gegrillt, lassen sich aber evtl. nicht so gut wenden). Anschließend marinieren und 2 Stunden durchziehen lassen.

**Variante 1:** Etwas Olivenöl mit „Mapuche Feuer“ **oder** „Tajine Marrakesch“ vermengen und auf die langen Zucchinischeiben streichen. Sehr schnell gemacht, beide Gewürze geben eine herrliche, exotische Note ins Grillvergnügen...

