

## **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  
¾ 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.