

Grillierte Zucchetti 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 Zucchetti, längs halbiert
2 gelbe Zucchetti, längs halbiert
1 EL Öl
¾ TL Salz

Anrichten

2 Zweiglein Koriander, Blättchen abgezapft
2 Zweiglein Pfefferminze, Blättchen abgezapft

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)

Zucchetti 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, Zucchetti darauf anrichten, Safranbutter darüber träufeln. Koriander und Pfefferminze darauf verteilen.