

Gegrillte Zucchini mit Topping

Zutaten:

- 2 Zucchini
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 0,5 Bund Oregano
- 100g Ricotta
- 2 TL Ketchup
- 1 EL Ajvar
- 1 EL Milch



Zubereitung:

Gelbe und grüne Zucchini waschen, trockenreiben, putzen und halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben.

Zucchinihälften salzen, pfeffern und mit den Schnittflächen nach oben in eine große Alu-Grillschale legen.

Mit der Hälfte des Olivenöls bestreichen und etwa 8 Minuten auf dem Grill garen. Wenden, mit dem restlichen Öl bestreichen und weitere 3–4 Minuten grillen.

Inzwischen die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse dazupressen.

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Oregano waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen. Einige davon beiseitelegen, den Rest mit den Zwiebelwürfelchen in die Schüssel geben.

Ricotta, Ketchup und Ajvar zufügen. Alles mit der Milch cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Gegrillte Zucchinihälften auf Teller legen. Das Ricotta-Topping darauf verteilen, mit restlichem Oregano bestreuen und sofort servieren.