

GEGRILLTE ZUCCHINI

MIT FETACREME UND CHILI-LIMETTEN-DRESSING

Grillt man Zucchini, bekommen sie einen süßlichen Geschmack mit einer rauchigen Note. Für das Auge besonders schön ist eine Mischung aus gelben und grünen Zucchini. Das Dressing hier ist eine Kreation von Leo, dem Entwicklungskoch vom *Wahaca*: Es ist herrlich leicht, scharf, würzig – und passt perfekt zu den Zucchini.

FÜR 4-6 PERSONEN

70 ml gutes Olivenöl

6 große Zucchini, grün und gelb

2–3 Handvoll Brunnenkresse
(oder anderes pfeffriges Salatgemüse)

50 g geröstete Haselnusskerne
(nach Belieben)

FÜR DIE FETACREME

200 g Feta, abgetropft

180 g griechischer Joghurt

2 EL Tahin

abgeriebene Schale und
Saft von 2 Bio-Limetten

FÜR DAS DRESSING

2 grüne Chilis

12 g Meersalz

1 Handvoll Minzeblätter,
plus mehr zum Garnieren

Für die Fetacreme den Feta mit Joghurt, Tahin, Limettenabrieb und 1–2 EL Olivenöl im Mixer glatt pürieren und beiseitestellen.

Für das Dressing die grünen Chilis in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie rundherum geschwärzt sind (S. 244). Mit 50 ml Wasser, Salz, Minzeblättern, 50 ml Limettensaft und 25 ml Olivenöl in einem Mixer pürieren.

Die Zucchini der Länge nach in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit 1–2 EL Öl gründlich vermengen. In einer Grillpfanne oder über einem Grill von beiden Seiten bräunen, dabei mit einer Zange wenden. Die Zucchini sollten nicht zu weich werden.

Die Fetacreme auf einer Servierplatte verteilen und die Zucchini darauf anrichten. Mit etwas Limettendressing beträufeln. Mit der Brunnenkresse bestreuen und mit den gerösteten Haselnüssen (falls verwendet) und den Minzeblättern garnieren. Nochmals mit etwas Dressing beträufeln und servieren.

