

Hier und heute



Grillgemüse-Salat mit Zucchini, Mozzarella und gegrillter Focaccia

Lars Middendorf macht einen schmackhaften Grillgemüse-Salat mit knuspriger Focaccia – ein vegetarisch-sommerlicher Gruß aus Italien.

Das Rezept

Grillgemüse-Salat mit Zucchini, Mozzarella und gegrillter Focaccia

von Lars Middendorf für vier Personen

Die Zutaten

- 3 grüne Zucchini
- 3 gelbe Zucchini
- 2 rote Spitzpaprika
- 4 Mozzarella, ca. 100 g pro Kugel
- 1 Focaccia
- 8 EL Olivenöl
- 1 kleiner Bund Rosmarin
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Zucchini waschen und die äußeren Enden entfernen. Anschließend die Zucchini längs in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Rosmarin abzupfen und die Knoblauchzehe fein hacken. Mit Olivenöl vermengen und daraus eine Marinade herstellen.

Die Zucchinischeiben mit der Marinade bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten je drei Minuten grillen. Alternativ klappt das auch in der heißen Grillpfanne.

Die rote Paprika putzen, vierteln und in kleine Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm).

Sobald die Zucchini gar sind und ein schönes Grillmuster haben (dunkel, aber nicht schwarz), vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann in Würfel (2 x 2 cm) schneiden und mit den Paprikawürfeln vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und frischem Zitronensaft abschmecken und den Salat einige Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Focaccia in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl bepinseln und beidseitig knusprig grillen.

Den Salat auf Tellern anrichten und in die Mitte jeweils eine Kugel Mozzarella setzen. Mit dem frisch gegrillten Brot servieren.