

GRILLIERTE ZUCCHINI-WRAPS (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

Zutaten für die Wraps

1 kg	kleine, gelbe Zucchini, Olivenöl
50 g	junger Blattspinat
50 g	Mini-Mozzarellakugeln

Zutaten für das Dressing

1	ganze Knoblauchzehen, ungeschält
10 ml	Weissweinessig
10 ml	Olivenöl
10 ml	Walnussöl
	Salz und Pfeffer

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Hilfsmittel: Weber Style Grillpfanne, Schneebesen, Weber Style, Wender

Grillzeit: ca. 10 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUBEREITUNG:

Für das Dressing den Knoblauch auf dem Grill kurz in der Schale rösten bis er weich ist und sich aus der Schale drücken lässt.

Den Knoblauch mit etwas Salz zu einer glatten Masse zerdrücken.

In eine Schüssel geben und Essig zufügen. Mit dem Schneebesen die verschiedenen Ölsorten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini längs in je 6 oder mehr, jeweils 3mm dünne Streifen schneiden, auslegen und salzen. Die Zucchinistreifen mit 2 EL Öl gleichmässig bestreichen.

Den Spinat etwas mit Öl beträufeln und in der Grillpfanne dünsten bis er zusammenfällt, dann vom Grill nehmen.

Die Mozzarellakugeln halbieren und abtropfen lassen.

Die Zucchini bei direkter, mittlerer Hitze nur von einer Seite 2-3 Minuten grillieren, bis sich goldene Streifen zeigen. Die Scheiben mit diesen Grillstreifen nach oben auf ein Tablett legen und auf ein Ende eine kleine Menge Spinat und 2 Mozzarellahälften setzen. Mit einem Wender wieder auf den Grill legen und weitere 2 Minuten grillieren.

Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, die unbelegte Seite der Zucchini auf die andere umschlagen, vorsichtig vom Rost nehmen und abtropfen lassen.