

Grillrezepte

Gegrillte Rippchen Mit Zucchini

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

1 Essl. Mittelscharfer Senf	150 g	Tomaten
2 Essl. Honig	1	Knoblauchzehe
4 Dicke Schweinerippchen	1	Zitrone
-Pfeffer	2	Essl. Olivenöl
2 Zucchini		

Senf und Honig verrühren. Rippchen mit Salz und Pfeffer einreiben. Entweder auf den heißen Grillrost oder unter den vorgeheizten Grill legen und unter Wenden 20 Minuten grillen. Zwischendurch mehrmals mit der Senf-Honig-Paste bestreichen.

Zucchini putzen und der Länge nach halbieren. Je 3 mal längs einschneiden und auf Alufolie legen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen und in die eingeschnittenen Zucchini legen.

Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Knoblauch und die Zitronenschale mit dem Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gefüllten Zucchini damit einstreichen und 10 Minuten grillen.

Dazu schmeckt frischer Salat oder Stangenweißbrot.