

# Zucchini-Spieße vom Grill

Grillspieße mit Zucchini, Cocktailtomaten und Schalotten.

**Grillen ist der absolut beste Weg, um das Kochen im Sommer zu genießen. Das Gemüse ist leicht verkohlt, sehr zart und schmackhaft. Die Vorbereitung ist so einfach, dass hier jeder aus der Familie mitmachen kann.**

## Zutaten

- 2 Zucchini
- 16 Cocktailtomaten
- 4 Schalotten
- Olivenöl
- Salz

## Zubereitung

- Die Zucchini in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Salz bestreuen. Beiseite stellen und Wasser ziehen lassen. Nach 5-10 Minuten von beiden Seiten mit Küchentuch abtupfen.
- In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen, die Schalotten schälen und in dicke Ringe schneiden.
- Zucchini, Cocktailtomaten und Schalottenringe auf Spieße stecken. Spieße vorher in Wasser einlegen damit sie auf dem Grill nicht anbrennen. Die Spieße von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill grillen, bis sie anfangen leicht schwarz zu werden.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/zucchini-spiesse-grill/>