

Zucchinilolly

Zutaten:

Fischmasse (Rezept Hackröllchen)
1 Zucchini mittelgroß
Spieße gewässert
Salz
Marinade

Marinade:

1 gehäuften EL italienische. Kräuter
1 EL Olivenöl
1 EL Rapsöl
1 TL Oregano

Die Zucchini an den Enden gerade schneiden und mittig teilen.

Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen.

In dieses Loch die Fischhackmasse mit Hilfe eines Spritzbeutels einfüllen.

Die gefüllte Zucchini in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und einen Holzspieß durch die schmale Seite mittig durchstechen. Spieß am Ende ca. 1 cm herausragen lassen. Zucchinilolly mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Danach Marinade mit Küchenkrepp abtupfen und Zucchini leicht salzen.

Indirekt grillen: 2 x 3 Minuten bei 220 °C.

Direkt grillen: 2x 2 Minuten bei 180°C