



Süß scharfe Grill-Zucchini

***** Zutaten *****

1,3kg Zucchini
70g Olivenöl
50g (2,5 EL) BBQ Rub
15g (1EL) Knoblauchgranulat
50g süße Chillisauce
50g BBQ Sauce, süß-scharf
1TI geräuchertes Paprikapulver
30g (2 EL) Salz



***** Zubereitung *****

1. Alle Zutaten außer den Zucchini in einem großen verschließbaren Behälter, der groß genug für alle Zucchini ist, zu einer Sauce mischen
2. Zucchini in maximal halb-finger dicke Scheiben schneiden
3. Außenseiten mit der Gabel mehrmals einstechen
4. Zucchini in den Behälter mit der Sauce geben und gut durchschütteln
5. 2 – 3 Mal wiederholen und die Zucchini vor dem Grillen mindesten 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
6. Grillen, bis sie noch bissfest sind

***** KochMalSchnell *****