

# Gegrillter Zucchini-Burrata-Salat

## Zutaten für 2 Personen

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 2x 125 g | Burrata                             |
| 3–4 EL   | Basilikum Pesto                     |
| 2 EL     | Pinienkerne                         |
| 2 EL     | Olivenöl                            |
|          | Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
|          | Salz                                |
|          | Frische Basilikumblättchen          |



## Zubereitung

Zucchini schräg in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 10 Minuten ruhen lassen.

Zucchinischeiben mit Olivenöl beträufeln oder besser besprühen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne jede Seite 2 Minuten grillen, bis sie leichte Grillstreifen zeigen.

Für besonders schöne Röstaromen nach dem Grillen ein paar Minuten offen abkühlen 10 Minuten

Pinienkerne in einer beschichteten, trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun röste und abkühlen lassen.

Gegrillte Zucchini auf Teller legen und Burrata auf die Zucchini.

Mit Basilikum Pesto, Pinienkernen und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern. Abschließend mit Basilikumblättchen belegen.