



GESMOKTE ZUCCHINI MIT FETA-GRANATAPFEL-CRUMBLE

So lecker ist Zucchini noch nie gewesen! Durch das 45-minütige Smoken reduziert sich das Volumen um die Hälfte, der Geschmack konzentriert sich und die Zucchini schmecken wunderbar intensiv. Der leckere Feta-Granatapfel-Crumble rundet unser Gericht perfekt ab. Definitiv nicht nur für Vegetarier!

REZEPT für 4 Personen

Zutaten

- Grilltemperatur: 120-130 °C
- Grillzeit: ca. 45-55 Minuten
- Kerntemperatur: Soft beim Einstechen

Für die Zucchini

- 6 Zucchini ca. 250 g
- 25 ml Apfelessig
- 80 ml Olivenöl
- 150 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, edelsüß

Für die Spritz

- 50 ml Apfelessig
- 100 ml Ulrichsbier

Für das Feta-Granatapfel-Crumble

- 200 g Schafskäse
- ½ Granatapfel
- Salz, Pfeffer
- 80 ml Olivenöl
- 4-5 Zweig Petersilie
- 60 g Grüne Oliven (optional)