

... > Menüart > Salat > Gemüse




## Gegrillter Zucchini - Salat



pikantes Aroma, schnell gemacht, kann vorbereitet werden

★★★★☆ **4.33** (13 Bewertungen)

 **8** Kommentare

 15 Min.  normal  14.05.2009

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

2 kleine Zucchini

5 halbe Tomate(n), getrocknete

1 Knoblauchzehe(n)

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Essig, (Weißweinessig)

Olivenöl

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Die Zucchini waschen, Stiel und Blütenansatz abschneiden. Die Zucchini halbieren, die vier Zucchinistücke dann in ca. 2 cm dicke Scheiben hobeln.

Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Olivenöl zu einer cremigen Vinaigrette rühren.

Die Zucchinischeiben auf einem Paninigrill grillen, bis sie weich sind und ein attraktives "Grillmuster" haben. Sobald sie fertig sind, in eine Schüssel geben und noch heiß mit der Vinaigrette vermengen. Die Schüssel abdecken und die Zucchini ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken. Beides mit den Zucchini vermischen.

Der Salat kann alleine als Vorspeise oder als Beilage zu Steaks gegessen werden. Er schmeckt lauwarm und kalt.

### Rezept von



bushcook

**Weitere Rezepte von bushcook**

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

### Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

28.12.2016 17:57

Ilumlluna

sehr lecker, kam bei allen gut an. habe dazu die parmesansterne (Rezept chefkoch.de) gemacht. passte super gut

[Antworten](#)

---

14.07.2015 17:48

Mischken

Hallo, der Salat schmeckte uns gut und bekam ein Bild.

Zucchini mal anders.

danke für das nette Rezept  
liebe Grüße Mischken

**Antworten**

---

05.07.2015 20:28

patty89

Hallo  
ich habe die Zucchini-Scheiben im Kontaktgrill gemacht. Funktionierte super.  
Geschmacklich auch super.  
Danke fürs Rezept  
LG  
patty

**Antworten**

---

19.08.2013 16:59

ElliU

Hallo,

ein sehr leckerer Salat. Da ich keinen Paninigrill habe, habe ich die  
Zucchinischeiben in einer Steakpfanne gebraten.

LG ElliU

**Antworten**

---

25.03.2013 16:53

falafel

Hallo,  
Wir fanden den Salat lecker. Schnell gemacht, gibt es bestimmt wieder.

Da ich getrocknete Tomaten hatte, habe ich sie kurz in Wein aufgekocht.

Da ich getrocknete Tomaten hatte, habe ich die ganz in Wein dargeseht.  
So waren sie nicht so fest.

falafel

**Antworten**

---

08.09.2012 20:00

ManuGro

Hallo,

dieser Salat ist wirklich megalecker!

Diesen Paninigrill habe ich leider nicht. Deshalb hab ich die Zucchinischeiben (ca. 6 mm dick) mit etwas Öl in der Grillpfanne angebraten. Das gab dann auch ein schönes Grillmuster.

Den Salat gab es als Grillbeilage - war seeeehr gut.

Ein Foto ist unterwegs. Leider kann ich nur 5 \*\*\*\*\* geben.

LG ManuGro

**Antworten**

---

31.07.2011 18:44

libellulia

Ok das mit der Dosierung der Tomaten könnte, mal abgesehen von der variablen Intensität, durchaus auch an der Definition liegen, was "kleine" Zucchini sind...

Jedenfalls, habe grade eine Gabel des Salats mit relativ wenig Tomaten zu Baguette mit Ziegenfrischkäse verkostet - LECKER!

**Antworten**

---

31.07.2011 18:20

libellulia

Der Salat schmeckt ganz gut, für mich sind die getrockneten Tomaten allerdings zu dominant, der feine Zucchinigeschmack geht fast komplett unter. Möglicherweise sind meine Tomaten intensiver (trocken, nicht in Öl). Ich werde es mit der halben Menge Tomaten nochmal probieren.

Ansonsten finde ich das Rezept absolut klasse, wegen der unkomplizierten Zutaten, und weil es nicht lange durchziehen muss.

Eine Frage habe ich noch zu den gehobelten Scheiben - 2 cm dick, stimmt das wirklich? Mit derart dicken Kloppern kann ich mir das nicht so richtig vorstellen, sieht auch auf dem Foto nicht danach aus.

Ich besitze keinen Paninigrill, habe 2-3 mm dicke Scheiben auf dem Metallrost

ich besitze keinen Panini-Grill; habe 2-3 mm dicke Scheiben auf dem Metallrost unter dem Backofengrill gemacht. 4 mm fände ich wohl ideal, weil es dann nicht so leicht am Gitter festklebt.

Danke für die super Idee, mit noch etwas ausfeilen nach meinem persönlichen Geschmack gibt das eine schöne Abwechslung in meiner Zucchini-Rezept-Sammlung.

**Antworten**

---

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)



[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[dinkelflocken rezepte](#), [gibania rezepte](#), [grissini rezepte](#), [hacfleisch rezepte](#),  
[hauptgerichte rezepte](#), [islamische rezepte](#), [lauchcremesuppe rezepte](#), [sourcream  
rezepte](#), [suchen rezepte](#), [trüffelnudeln rezepte](#)