



## Rezept-Tipp

---

### Salat mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten

Zutaten für 5 Portionen:

- 2 Zucchini
- 1 Schuss Olivenöl
- ca. 300 g Kirschtomate(n),
- 1 Handvoll Petersilie
- nach Belieben grobes Salz, grobes
- 1 rote Zwiebel
- Nach Belieben Parmesan

Für die Vinaigrette:

- 1 Teil Olivenöl
- 1 Teil Balsamico
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Msp. Kreuzkümmel

Die rote Zwiebel in sehr feine Scheiben oder Streifen schneiden.

Alle Zutaten für die Vinaigrette gut verrühren oder im Schüttelbecher mixen. Die Zwiebeln einlegen und etwas ziehen lassen.

Die Petersilie von den Stängeln zupfen und grob zerkleinern. Die Kirschtomaten halbieren. Beides in einer Schüssel mit der Vinaigrette gut vermischen.

Die Zucchini schräg in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem kräftigen Schuss Olivenöl benetzen. Auf dem Grill von jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten grillen.

Die Zucchini auf eine Platte geben, nach Belieben mit etwas grobem Salz bestreuen und den Tomatensalat darauf verteilen. Wer mag, gibt etwas gehobelten Parmesankäse auf den Salat.



Noch mehr Rezeptvorschläge sowie Bezugsquellen für „Romeo – das paradiesische Früchtchen“ sind zu finden unter [www.gemuese-des-jahres.de](http://www.gemuese-des-jahres.de).

---

#### **Ihre RegionalGärtnerei**

Baumschulenweg 15, 91058 Erlangen  
Telefon 0 91 31 - 7 16 60 ◊ Telefax: 0 91 31 - 71 66 31  
info@ihre-regional-gaertnerei.de ◊ www.ihre-regional-gaertnerei.de

#### **Bayerischer Gärtnerei-Verband e.V.**

Sigmund-Riefler-Bogen 4, 81829 München  
Telefon 089 / 17 867-0 ◊ Telefax 089 / 17 867-99  
info@bgv-muenchen.de ◊ www.bgv-muenchen.de