

Eingewickelter Picandou am Grill



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 15 min.

Zutaten

- Zucchini
- 4 Picandou Taler
- Grobes Salz und Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Zucchini in lange Scheiben schneiden und für 2 min im Salzwasser kochen. Dann abkühlen lassen.
2. Zwei Zucchini streifen nebeneinanderlegen und zwei überkreuzt darüber legen.
3. Picandou mit den Zucchini streifen einwickeln. Den Vorgang mit den anderen 3 Picandou-Käsen wiederholen.
4. Auf der Plancha oder dem Grill einige Minuten auf jeder Seite grillen.
5. Würzen mit grobem Salz und Pfeffer