

# Meeresfrüchte- Salat *im* Zucchette Rondini



## REZEPT NR. 16

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

4 Stück	Zucchetti Rondini
8 Stück	Mittlere Krevetten
400 g	Meeresfrüchtemischung (Miesmuscheln, Squidringe, Krevetten etc.)
1 Stück	Limone
1 Stück	Chilischote
5 Blatt	Basilikum
1/4 Bund	Petersilie gekraut
	Oliveöl, Salz & Pfeffer

### Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Grill mit der eingesetzten Gusseisenplatte auf höchster Stufe und «direkter Hitze» vorheizen. Zucchettis quer halbieren und mit Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig für je 5 Minuten auf dem Grillrost grillieren. Vom Grill nehmen und auskühlen lassen.
2. Mit etwas Olivenöl die fein geschnittene Meeresfrüchtemischung auf der Gusseisenplatte für etwa 4 Minuten scharf anbraten und in eine Schüssel geben. Das Innere der Zucchettis auskratzen, fein hacken und ebenfalls auf der Gusseisenplatte für etwa 2 Minuten anbraten. In die Schüssel geben, fein gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Schluck

Oliveöl, dem Basilikum sowie Saft einer halben Limone verfeinern und in die ausgehöhlten Zucchetti füllen.

3. Krevetten schälen und mit Saft einer halben Limone, fein gehacktem Chili und Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Gusseisenplatte für etwa 2 Minuten scharf anbraten. Gefüllte Zucchetti auf den Rost verteilen und auf «indirekte Hitze» umschalten. Für etwa 5 Minuten schmoren lassen und die kross gebratenen Krevetten auf die Zucchettis verteilen.

**Tipp:** Anstelle der Krevetten mal das Ganze mit frischen Scampis ausprobieren. Funktioniert problemlos auch mit den üblichen Zucchettis, grün oder gelb.

