



Zucchini-Türmchen mit Kräuter-Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Eine große **Zucchini** (ca. 1 kg) gut waschen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in reichlich **Olivenöl** in einer Grillpfanne knusprig braten. Das dauert pro Seite ein paar Minuten.

In der Zwischenzeit 250 g **Zischenfrischkäse** mit **Salz**, **Pfeffer** und **frischen Kräutern** (zum Beispiel Thymian und Majoran) glatt rühren und abschmecken.

Kurz bevor die Zucchini fertig sind **salzen**, mit frischem **Pfeffer** würzen und noch ein paar geschälte **Knoblauchzehen** grob mit der Breitseite des Messers zerdrücken und in die heiße Pfanne werfen. Ein paar Zweige **Thymian** zwischen den Händen zerreiben und ebenfalls noch kurz mitbraten.

Dann beginnt das Auftürmen: Eine Scheibe Zucchini mit einem Klecks Kräuter-Frischkäse anrichten, wiederholen bis das Türmchen 3 Zucchini hoch ist. Zum Schluss einen letzten Käse-Klecks drauf. Mit frischem Thymian und dem gebratenen Knoblauch servieren.

Gutes Gelingen!

