Eingewickelter Picandou am Grill

Informations

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

Zutaten

- Zucchini
- 4 Picandou Taler
- Grobes Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

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