

## Rezept aus der Entdeckungstour-Kochwerkstatt

### Gegrillte Zucchini-Nudel-Päckchen

#### Zutaten für 2 Personen

100 g kleine Nudeln, z.B. Orecchiette  
Salz  
250 g Zucchini  
Handvoll Basilikumblätter  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
1 Msp. Salz  
Pfeffer  
Italienische Kräuter  
4 Stück Genuss-Folie oder  
kleine Auflaufformen  
50 g Gorgonzola  
50 g Feta-Käse  
2 TL Pinienkerne

#### Zubereitung

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen.

Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in 2 mm Scheibchen schneiden.  
Basilikumblätter kalt abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und dazugeben.

Knoblauch fein hacken, zusammen mit Salz mit dem Messer zerdrücken und mit dem Olivenöl zu den Zucchini geben, mit Pfeffer und Ital. Kräutern abschmecken.

Die Genuss-Folien-Stücke nebeneinander bereitlegen, Zucchini darauf verteilen, Nudeln tropfnass dazugeben und mit dem Käse, klein gewürfelt, ergänzen.  
Genussfolie oben verschließen.

Päckchen auf dem Grill ca. 10 Min. garen, bis das Gemüse bissfest und der Käse geschmolzen ist.

Pinienkerne ohne Fett anrösten und vor dem Servieren auf den geöffneten Gemüse-Nudel-Päckchen verteilen.

Super **vegetarische Beilage**,  
zu einem guten Stück Fleisch.  
**Bei Schlechtwetter gerne im Backofen zubereiten** 😊.

