

Zucchini in Weißweinmarinade

Zucchini al vino bianco



Zutaten für eine Auflaufform:

750 g Zucchini

300 ml trockener italienischer Weißwein

300 ml Wasser

6 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

eine Prise getrockneter Thymian (ersatzweise Kräuter der Provence)

3-4 Stängel Petersilie

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

frisches Basilikum

1. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, längs vierteln, in Stückchen schneiden und in mittelgroßen Topf geben.

2. Die zwei Knoblauchzehen pressen und zugeben.

3. 300 ml Wasser, 300 ml Weißwein, 6 Esslöffel Olivenöl, 1 Lorbeerblatt, 3 Stängel fein gehackte Petersilie, eine Prise Thymian (ersatzweise Kräuter der Provence), eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer zugeben und umrühren.

4. Aufkochen, vorsichtig umrühren und bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

5. Zucchini mit Schaumlöffel herausnehmen und in eine geeignete Form geben.

6. Lorbeerblatt herausnehmen und Kochflüssigkeit bei starker Hitze zur Hälfte eindampfen lassen.

7. Angerichtete Zucchini beträufeln, fein gehacktes Basilikum darüberstreuen und zugedeckt mit Alufolie im Kühlschrank 3-4 Stunden ziehen lassen.

8. Mindestens eine Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.

Hinweise:

Eines meiner Lieblingsgerichte. Gibt es allerdings leider nur für das große Buffet.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 260 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 06.01.2023