

Zucchini mariniert

Zucchine marinate



Zutaten für vier Personen:

2 mittlere Zucchini
1 mittlere Knoblauchzehe
Basillikum oder Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 ml Weißwein
1 Zitrone

1. Zucchini waschen und mit Küchentüchern trocknen. Enden abschneiden und Zucchini mit einem Gemüsehobel in längliche, nicht zu dünne Scheiben schneiden.

2. Zucchinscheiben in drei EL Olivenöl in großer beschichteter Pfanne auf jeder Seite zwei Minuten bei großer bis mittlerer Hitze braten. Nur jeweils eine Lage braten, d.h. nicht übereinander legen.

3. Zucchinscheiben in eine Form schichten, jede Lage ein wenig salzen und pfeffern.

4. Für die Marinade den Bratensatz mit etwas Weißwein und dem Saft einer Zitrone ablöschen. Eine kleine Knoblauchzehe durch die Presse jagen und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zucchini mit der Marinade begießen. Anschließend mit gehackten Basilikumblättern oder gehackter Petersilie bestreuen.

5. Mindestens vier Stunden ziehen lassen - besser über Nacht.

Hinweise:

Ein Klassiker für das italienische Buffet.

Auch mal ohne Knoblauch probieren oder nur das Bratöl mit Knoblauch aromatisieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 270 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023