

# Marinierte Zucchini auf griechische Art



## Zutaten für 4-5 Personen:

500 g Zucchini

### Marinade:

150 ml Olivenöl

150 ml Weißwein

1 Msp Salz

1 TL getrockneter Thymian

Pfeffer aus der Mühle

3 mittlere Knoblauchzehen

2 Zitronen

2-3 Zweige Petersilie

1. Weißwein und Olivenöl in einem mittleren Topf mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauchzehen hineinpresse, Thymian, gehackte Petersilie und den Saft einer Zitrone zufügen. Umrühren und aufkochen lassen.

2. Zucchini waschen, trocknen, die Enden abschneiden. Längs vierteln, die Kerne wegschneiden und die Viertel in 1 cm breite Stückchen schneiden. In den Sud geben und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten zugedeckt leise köcheln.

3. Zucchini und Sauce in eine Servierschale geben

und abkühlen lassen. Erst dann mit Klarsichtfolie bedeckt im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

4. Zum Servieren 15 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, optional mit weiterem Zitronensaft beträufeln und nach Geschmack mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

### Hinweise:

Bei uns servieren wir diese leckeren Zucchini auf kleinen Tellern als eine Art Amuse-Gueule zusammen mit einer Scheibe Baguette oder einer Ecke Fladenbrot.

Diese Zucchini eignen sich auch gut für ein mediterranes Buffet. Man nimmt dann 1 kg Zucchini, 200 ml Weißwein und Olivenöl, vier Knoblauchzehen und köchelt die Zucchini in zwei oder drei Teilen. Sehr praktisch, weil man die Zucchini schon mittags oder am Vortag machen kann.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 240 min, Amuse-Gueule, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Meze, Gemüse, vegetarisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023