

Marinierte Zucchini

Zutaten für: 2 Personen (Vorspeise)

3	Stück	Zucchini
1	Zehe	Knoblauch
6	EL	Olivenöl
		Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Dieses Rezept ist total einfach und unglaublich lecker!

Schneidet zu Beginn die gewaschenen Zucchini der Länge nach in ca. 5mm dicke Scheiben. Stellt eine Pfanne bei ca. 80% Leistung auf Euer Kochfeld und bratet so viele Zucchinis Scheiben wie in die Pfanne passen ohne das sie auf einander liegen mit etwas Olivenöl an. Sobald die Zucchinis Scheiben von beiden Seiten gut Farbe bekommen haben, nehmt sie aus der Pfanne und legt sie in eine Schüssel. Wiederholt diesen Vorgang, bis alle Scheiben angebraten sind.

Presst nun die Knoblauchzehe zu den Zucchinis Scheiben, fügt das restliche Olivenöl und eine gute Prise Meersalz hinzu und vermischt alles. Luftdicht verschlossen lasst die Zucchini für mindestens zwei Stunden, gerne auch über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

Zu dieser köstlichen Vorspeise serviere ich Baguette und Tzatziki.