



(Zucchini mit Knoblauch und Balsamico Essig)

Zucchini con aglio e Aceto balsamico

Zucchini waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne fingerhoch Olivenöl bei mittlerer Temperatur erwärmen und die Zucchinischeiben nebeneinander dazu geben und von beiden Seiten so lange brutzeln, bis sie leicht gebräunt sind. Dann mit der Schaumkelle herausnehmen und das Öl etwas abtropfen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zucchinischeiben fertig sind. Die Knoblauchzehen abschälen, klein hacken und über die Zucchini geben. Etwas Kräutersalz und den Balsamicoessig unterheben.

Dieses Gericht können Sie warm als Beilage zu Kurzgebratenem (Fisch oder Fleisch) essen oder lauwarm bis kalt als Vorspeise mit Weißbrot genießen.

Guten Appetit

PS.: Das Öl, das in der Pfanne übrig bleibt, erkalten lassen und als Salatöl verwenden. Schmeckt köstlich!



Gelingt leicht in 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 8 - 10 Zucchini**
- 8 Knoblauchzehen**
- Olivenöl**
- 1 - 2 Eßlöffel Balsamicoessig**
- Kräutersalz**

