

Zucchini Rezepte

Zucchini in roher Tomatensauce

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Italien, Vorspeisen

1,50 kg nicht zu große Zucchini *
Salz
3/8 Liter Tomatensaft
1/4 Liter Olivenöl

3 mittelgr. Knoblauchzehen
schwarzer Pfeffer (Mühle)
4 Bund Basilikum

* Je kleiner die Zucchini sind, die man für diese Vorspeise verarbeitet, desto besser. Sie sind im Fruchtfleisch fester und im Geschmack viel ausgeprägter.

Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Küchentrepp ausbreiten und dünn mit Salz bestreuen. Zucchini so in 15 Minuten Wasser ziehen lassen. In der Zwischenzeit Tomatensaft mit 1/8 l Öl verquirlen. Knoblauchzehen pellen, in den Tomatensaft pressen, herzhafte salzen und pfeffern.

Zucchini-scheiben trocken tupfen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini-scheiben darin von allen Seiten Portionsweise braun braten, danach wieder auf Küchentrepp ausbreiten. Zucchini-scheiben mit dem Basilikum in ein Glas schichten, mit der Tomatensauce übergießen und zugedeckt eine Nacht durchziehen lassen. Zucchini entweder allein oder als Bestandteil einer großen Vorspeisenplatte servieren und so wird serviert:

Eine große Platte mit Salatblättern auslegen. Zucchini-scheiben darauf geben. Schwarze und grüne Oliven, gehobelt Käse und hauchdünne Salamischeiben mit auf die Platte geben. Frisches Baguette dazu servieren.