

Zucchini Rezepte

Zucchini a Scapece

Anzahl: 4

Gattung: Vorspeisen, Suppen

750 g Kleine feste Zucchini
4 Knoblauchzehen
3 Essl. Frische
 -Pfefferminzblättchen
1/8 Liter Olivenöl
 Salz

3 Essl. Milder Weinessig
 -anpassen
1 Prise Gemahlener Peperoncino
 -Mini-Pfefferschoten oder
 Cayennepfeffer

Vorbereitete Zucchini in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden, Knoblauch und Pfefferminzblättchen fein hacken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchini Portionsweise nach und nach beidseitig knusprig braten. Auf Küchenpapier auslegen, salzen.

Zucchini lagenweise in eine Schüssel geben. Jede Lage mit Knoblauch, Pfefferminzblättchen, Weinessig und einem Hauch Peperoncino würzen.

Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln. Die Schüssel abdecken und mit einem Gewicht beschweren. Zwei Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

Zimmerwarm servieren.