

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Marinierte Zucchini

Zutaten: 800 gr. Zucchini in feine Scheiben geschnitten, 1 Bund frisch Minze, (Ersatzweise Basilikum), Olivenöl, 4 Knoblauchzehen fein gehackt, Salz, Pfeffer und Weißweinessig.

Zubereitung: Die Zucchini-Scheiben auf einem Küchentuch unter Wenden 1 Stunde trocknen. Die Kräuter waschen und grob zerrupfen. Die Zucchini-Scheiben in reichlich Öl goldbraun frittieren und kurz abtropfen lassen. Dann in ein Gefäß schichten. Eine Lage Zucchini-Scheiben mit Kräutern und Knoblauch belegen dann die nächste Schicht und so weiter. Dazwischen immer leicht salzen und pfeffern und mit Essig besprühen. Mindestens 24 Stunden durchziehen lassen. Lässt sich gut vorbereiten und passt auf jedes Buffet.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)