

Eingelegte Zucchini

„Ein Rezept für "Hilfe, was mache ich mit so vielen Zucchini?"“

(Louise)

Zutaten

- Zucchini
- viel Knoblauch (ca. 1 Zehe pro 1-2 Zucchini)
- viel Basilikum
- Balsamico-Essig, Olivenöl, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Zucchini in 3-4mm dicke Scheiben schneiden (längs oder quer ist egal) und entweder in Olivenöl anbraten oder (lohnt sich eher bei großen Mengen) im Backofen grillen, bis sie hellbraun werden.

Knoblauch und Basilikumblätter fein hacken.

Eine Lage Zucchinischeiben in eine verschließbare Form legen, Knoblauch und Basilikum darauf verteilen, pfeffern, salzen, mit Balsamico und Olivenöl begießen. Weiter schichten, bis alles in der Form ist. Die Flüssigkeit sollte etwa bis zur Hälfte der Schichten gehen.

Form schließen und 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, ggf.

zwischendurch die Form umdrehen oder schütteln, um die Flüssigkeit zu verteilen (Nicht versuchen, die Zucchinischeiben in der Form umzudrehen. Sie gehen schnell kaputt).

Schmeckt gut als Brotbelag, zu Reis oder einfach so als Vorspeise. Geht auch mit Auberginen, hier braucht man etwas dickere Scheiben.

* * *