

Gebratene Zucchini

Das Rezept für gebratene Zucchini als vegetarischen Snack zum Barbecue zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Zucchini
1 Schuss	Öl
1 Packung	Kräutermischung
1 Prise	Thymian
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Kürbiskernöl
1 Prise	Salz
1 Schuss	Balsamicoessig

Zubereitung

1. Für die gebratenen Zucchini Öl in einer Pfanne erhitzen. In der Zwischenzeit Zucchini in Scheiben mit einer Dicke von 1 Zentimeter schneiden. Die Zucchinischeiben in der heißen Pfanne beidseitig scharf anbraten, herausnehmen und leicht überkühlen lassen.
2. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Diese gemeinsam mit Thymian, der Kräutermischung, Kürbiskernöl, Majoran und Salz zur Marinade verrühren. Vor dem Servieren mit einem Schuss Balsamicoessig aufpeppen.
3. Zucchinischeiben auf einem Teller anrichten und die Marinade darüber sprengeln oder in einer kleinen Schale dazu stellen.

Tipp

Die gebratenen Zucchini sind eine ideale Beilage zu Rind- oder Schweinesteak.