Zucchini mit Knoblauch

Die gebratenen Zucchini mit Knoblauch und Olivenöl aus der Pfanne sind ein köstliches und würziges Beilagen-Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Zucchini (mittelgroße)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	frische Petersilie
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Zucchini mit Knoblauch** die Zucchini waschen, trocken tupfen und die Enden mit einem scharfen Messer abschneiden. Danach in zirka 1 cm dicken Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die frische Petersilie waschen, trocken schütten und fein zerschneiden.

2. Jetzt das Olivenöl in einer großen beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Zucchini zugeben und rundum zirka 5 Minuten kräftig anbraten. Die Hitze reduzieren und weitere 8-10 Minuten braten. In den letzten 3 Minuten den zerhackten Knoblauch hinzufügen und anbraten. Abschließend mit gehackter Petersilie bestreuen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und einen Spritzer Zitronensaft würzen.

Tipp