AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

ZUCCHINI MIT BASILIKUM UND PINIENKERNEN



KURZ VORGESTELLT

Gegrillte Zucchini finden sich in jeder Antipasti-Vitrine Italiens. Mit guten Zutaten gelingen diese auch zu Hause. (+2 Std. ziehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Zucchini, kleine	3	Getrocknete Tomaten
8 EL	Olivenöl	3 Zw	Basilikum
3 EL	Pinienkerne	0.5	Bio-Zitrone
1	Getrocknete Peperoncini		Salz

ZUBEREITUNG

1. In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Pinienkerne mit den Peperoncini darin unter Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Salzen und aus der Pfanne nehmen.
2. Die Zucchini jeweils quer halbieren und dann der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Öl Pfanne geben, lagenweise Zucchini einlegen, salzen und bei mittlerer bis starker Hitze auf beiden Seiten schön braun braten.
3. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum hacken. Die Zitrone heiss waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
4. Für die Marinade Zitronensaft mit Salz und dem Zitronenabrieb verrühren. Das verbleibende Olivenöl mit einer Gabel nach und nach zu einer cremigen Sauce unterschlagen.
5. Die Zucchini in eine Schale geben und die Sauce darüberlöffeln. Tomaten, Basilikum und Pinienkerne darauf verteilen und die Zucchini mind. 2 Std. ziehen lassen.

Rezept: Cornelia Schinharl. Gemüse all'italiana. AT-Verlag 2016 - Foto: compactcook.com