

Zucchini-Tomaten-Gemüse



Rezept Nr. 23

Zutaten (4 Portionen):

1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 600g Zucchini, Salz und Pfeffer, gerebelter Oregano, 1 EL BaVinicum oder Vinchili (pikant), 3 Tomaten, 1 EL Tomatenmark (bei Bedarf), einige Blättchen Basilikum

Die Zucchini ca. 1 cm groß würfeln, anschließend in heißem Olivenöl leicht anbraten. Die Tomaten kreuzweise einritzen und mit sehr heißem Wasser übergießen. Kurz stehen lassen, dann häuten und würfeln. Die Knoblauchzehe zu den Zucchini pressen. Die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 EL BaVinicum oder Vinchili (etwas pikanter) würzen, nun 5-10 min. dünsten. Eventuell noch etwas Tomatenmark hinzufügen und mit Basilikumblättchen nach Bedarf bestreut servieren.

Tipp: Was davon übrig bleibt, kalt stellen. Am nächsten Tag Rotweinessig oder Balsamico, Olivenöl und eventuell ein paar Blättchen Basilikum hinzufügen – dann hat man eine leckere Vorspeise oder einen sehr schmackhaften Salat.

Guten Appetit!

Zucchini-Tomaten-Gemüse



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

