Zucchini alla poverella - MARINIERTE ZUCCHETTI

616

Typ: Vorspeise

Quelle: Apulien-Buch von Katja

Bemerkungen: Zu Gails Geburtstagsbruch am 12 Mai 13. Sehr lecker, sieht aber nicht gut aus, wenn in einer Schüssel gehäuft. Vielleicht besser auf Schale drapieren oder Röllchen wickeln.

Ich schlage vor, beim nächsten Mal die Endstücke nicht zu verwenden; die können getrost weggeworfen werden. Sie trockenen beim Grillen aus und werden vorzeitig schwarz.

Zutaten: für 4 Personen

4 Zucchini (Zucchetti) a 200-250 g
2.5 dl Weissweinessig
3-4 dl Olivenöl
4 EL Minzeblätter, gehackt
Feines Meersalz
Pfeffer

Rezept: Zucchini waschen und längs in 1/2 cm dicke Streifen schneiden.

Bei 250°C im vorgeheizten Ofen auf Grillrost oder im Blech gold-braun werden lassen.

Noch heiss auf einer weiten, flachen Platte auslegen und grosszügig mit Essig besprenkeln. 1/2 Std. ziehen lassen.

Den Essig in eine Schüssel abgiessen und die Zucchini leicht salzen und pfeffern. Minze und Öl dazugeben, von Hand vorsichtig mischen und 1/2 Std. ziehen lassen.

Anrichten: auf gemischten Antipastitellern anrichten oder in einer Schale servieren. (Das zurückgebliebene Öl kann z. B. für eine Salatsauce verwendet werden.)

Tipp Mit Öl bedeckt und verschlossen können die Zucchini gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.