



Marinierte Zucchini

Zubereitung

Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, auf beiden Seiten salzen, nebeneinander auf eine Platte (Teller, Tablett, etc.) legen und ca. 45 min. „Wasser ziehen lassen“. Danach die Zucchinischeiben gut trockentupfen. Das BONA Pflanzenöl mit etwas Grillgewürz vermischen und die Zucchinischeiben auf beiden Seiten scharf anbraten. Auf einem Teller dachziegelartig im Kreis (siehe Foto) auflegen, mit Apfelessig besprühen, mit gemahlenem Pfeffer und Salz etwas nachwürzen und mit der Petersilie bestreuen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Wonner.

Zutaten

Zucchini
Salz
BONA Pflanzenöl
Grillgewürz
Apfelessig
Pfeffer
gehackte Petersilie