



Zucchini als Ofengemüse

Zubereitung:

Die Zucchini mit dem Sparschäler ringsum bis zu den Kernen in Streifen hobeln. Die Streifen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Salz, Pfeffer und klein gehackten frischen Rosmarin darüber geben.

Das Gemüse im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad circa 20 bis 30 Minuten garen, dabei ab und an wenden. Aber Vorsicht: wenn die Ränder anfangen knusprig zu werden, die Zucchini noch bis zum gewünschten Bräunungsgrad im Ofen lassen.

Das Gemüse lässt sich gut als Beilage zu gebackenem Schafskäse mit Baguette servieren.

Gegrillte Zucchini-Antipasti

Zubereitung:

Die Zucchini der Länge nach in fünf Millimeter dicke Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl einstreichen. Auf einem Grill, Kontaktgrill oder in einer Fleischpfanne mit wenig Öl kräftig anbraten.

Eine Servierplatte mit gutem Olivenöl bedecken und reichlich Knoblauchscheiben dazu geben. Schließlich die gegrillten Zucchini einlegen. Danach den Saft einer Zitrone darüber träufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Zucchini-Streifen ab und an während des Erkaltens wenden.

Die eingelegten Zucchini-Streifen können mit einem knusprigen Ciabatta-Brot serviert werden.