

Marinierte Zucchini und Tomaten mit Minze

Zutaten (für 10 Personen als Beilage)

1kg geschälte Zucchini
4 mittelgroße Tomaten
125ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen, feingehackt
2 Ei frische Pfefferminze, grob geschnitten
1/2TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
125ml Weißweinessig

Zubereitung

Zucchini in 5cm dicke Scheiben schneiden

In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zucchinischeiben etwa 3min. nebeneinander braten, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind, und mit einem Spatel in eine Servierschüssel geben.

Tomaten in Scheiben schneiden und über die Zucchini legen. Mit Knoblauch, Pfefferminze, Salz und Pfeffer abschmecken.

Essig zum Kochen bringen und über Zucchini und Tomaten gießen.

Abdecken und mindestens eine Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren ein- bis zweimal vorsichtig umrühren.

Dieses Rezept kann bereits einige Tage im voraus zubereitet werden und eignet sich hervorragend als Beilage zu gegrillten Braten- oder Geflügelgerichten.