

Zucchini und Champignons in Oregano-Vinaigrette

Zutaten

400 g Zucchini
400 g Champignons
5 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1/8 l trockener Weißwein
2-3 EL Zitronensaft
1-2 Bund Oregano

Zubereitung

Zucchini in feine Stifte schneiden, Champignons in dünne Scheiben. Beides nacheinander in je 2 EL erhitzen Öl braten, salzen und auf einer Platte anrichten. Mit dem Pfeffer bestreuen.

Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. In 1 EL Öl anbraten. Mit dem Wein ablöschen und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Oregano-Blättchen von den Stielen zupfen und auf das Gemüse streuen. Die noch warme Sauce darüber gießen und etwas warten, bis alles durchgezogen ist.

Ein wunderbares schnelles Anti-Pasti, was sich gut auf einem mediterranen Buffet macht.