

Zucchini in Öl

2	zimmerwarme Butter (Minus L)
2	Knoblauch
	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
	Kräuter der Provence
	Salz, schwarzer Pfeffer
50 g	Pinienkerne

Zucchini abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.

Portionsweise in Olivenöl braten. Zum Schluss gehackten Knoblauch hinzufügen.

Alles in eine Schale geben, die Zucchinischeiben gut verteilen. Aus Olivenöl und Weinessig eine Marinade herstellen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und über die Zucchini geben.

Pinienkerne kurz anrösten und über die Zucchini streuen.

Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.