Rezept

Balsamico-Zucchini

Ein Rezept von Balsamico-Zucchini, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Zucchini
6	Stängel Thymian
400 ml	Olivenöl
	grobes Meersalz
3	Knoblauchzehen
100 ml	weißer Aceto balsamico
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Zucchini waschen, putzen und längs vierteln. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden, Thymian waschen.

2. Zucchini auf einem Backblech verteilen, mit je 100 ml Aceto balsamico und Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Backofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 10 Min. backen, dann auf 250° erhöhen und den Grill zuschalten. Weiter backen, bis die Zucchini leicht braun werden.

3. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Den Sud vom Blech mit dem restlichen Olivenöl, Thymian und Knoblauch mischen und in die Gläser gießen, die Zucchini müssen bedeckt sein, evtl. etwas Olivenöl dazugießen. Verschließen und einige Tage durchziehen lassen.