

## Rezept

# Balsamico-Zucchini

Ein Rezept von Balsamico-Zucchini, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Zucchini	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>6</b> Stängel Thymian	<b>100 ml</b> weißer Aceto balsamico
<b>400 ml</b> Olivenöl	schwarzer Pfeffer
grobess Meersalz	

## 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.