

Rezept

# Kräuter-Zucchini

Ein Rezept von Kräuter-Zucchini, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Zucchini	<b>2</b> kleine Knoblauchzehen
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>60 ml</b> Rotweinessig
<b>je 3 EL</b> fein gehackte Minze- und Basilikumblättchen	Salz
Pfeffer	<b>1-2 Prisen</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und auf der Gemüseribe grob raspeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Öl und Essig in einem kleinen Topf verrühren, erhitzen und zu den Zucchini geben. Minze und Basilikum untermischen.

---

2. Kräuter-Zucchini kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, abkühlen lassen und servieren. Oder in ein sauberes Schraubglas oder eine Plastikdose mit Deckel füllen und in den Kühlschrank stellen.