

## Rezept

# Zucchini mit Sellerie

Ein Rezept von Zucchini mit Sellerie, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> junge Zucchini	<b>2</b> zarte Stangen Staudensellerie
<b>1</b> Bio-Zitrone	1/2 Bund Petersilie
<b>4</b> Sardellenfilets in Öl	Salz
Pfeffer	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> trockener Weißwein	<b>2 TL</b> kleine Kapern

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Sellerie waschen, putzen, die zarten Blättchen abzupfen. Stangen in feine Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschälen und ganz fein hacken. Zitrone auspressen. Petersilie waschen, Blättchen mit dem Selleriegrün sehr fein hacken.
2. Sardellen zerdrücken und mit Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und 3 EL Öl verrühren, Kräuter untermengen.
3. Restliches Öl portionsweise erhitzen. Zucchini darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten, salzen, pfeffern, in eine Form geben. Bratfond mit Wein ablöschen, über die Zucchini gießen. Sellerie und Kapern darüberstreuen und alles mit der Marinade beträufeln. Zugedeckt mindestens 4 Std. ziehen lassen.