Rezept

Zucchini mit warmer Honig-Vinaigrette

Ein Rezept von Zucchini mit warmer Honig-Vinaigrette, am 24.05.2025

Zutaten

- **4** zarte Zucchini
- **1 EL** Thymianblättchen
- **2** 1/2 EL Aceto balsamico
- Pfeffer
- 6-7 EL Olivenöl
- **1 EL** Akazienhonig
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und quer halbieren. In 1 EL Öl in 3-4 Min. rundum anbraten, mit Thymian bestreuen. Aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und in eine flache Schale legen.

---

2. Honig in der Pfanne hellbraun werden lassen, vom Herd ziehen. Essig unterrühren. Übriges Öl unterschlagen. Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über die Zucchini gießen. Lauwarm servieren oder abkühlen und ziehen lassen.