

Zucchini-Antipasto

Zutaten

- 1 mittelgroße Zucchini
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 3 Messerspitzen (Bad Ischler) Siebenkräutersalz
- 3 Messerspitzen Knoblauchpulver oder 1 bis 2 klein gehackte Knoblauchzehen
- 3 Messerspitzen Kreuzkümmel
- 1 Messerspitze Pfeffer
- frische (mediterrane) Gartenkräuter: Majoran, Thymian, Oregano, Basilikum, Bohnenkraut



Zubereitung

Die Zucchini wird in 3 mm dicke Scheiben (quer) geschnitten. Die Scheiben werden in Olivenöl von beiden Seiten jeweils 10 Minuten mit den Gewürzen und Kräuterblättern goldbraun gebraten.



Zubereitungszeit

ca. 80 Minuten (bei 4 Pfannen nacheinander)

Anrichtung

Entweder in eine Schüssel schichten und kalt als Antipasto essen oder warm aufs Brot.