

Gourmet-Tipp

Marinierte Zucchini

- 3 mittelgroße Zucchini
- neutrales Pflanzenöl
- 2–3 EL Arganöl
- 2 EL dunkler Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig einsalzen. Nach ca. 10 Minuten mit Küchenpapier abtrocknen und von beiden Seiten in heißem Pflanzenöl anbraten, bis das Gemüse Farbe annimmt. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier verteilen. In eine flache Schüssel geben, würzen (Vorsicht mit dem Salz!), mit dem Essig und dem Arganöl beträufeln. Gut durchziehen lassen.

(www.argandor.de)