

# Gebratene Zucchini mit Aceto Balsamico bianco



## Zutaten für zwei Personen:

1 mittlerer Zucchini  
1 knapper EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Aceto Balsamico bianco

1. Den Zucchini waschen, die Enden abschneiden und längs vierteln. Von den Vierteln die Kerne weg-schneiden und dann in ca. 4-5 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Zucchiniabschnitte in Olivenöl auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze nicht zu lange braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eine Servierplatte vorwärmen, Zucchiniabschnitte darauf anrichten und mit einem EL Aceto Balsamico bianco würzen.

## Hinweise:

Als Beilage passen diese Zucchini zum Beispiel besonders zu gebratenem Fisch mit Limettenbutter.

Als Vorspeise zum Beispiel zusammen mit marinierten Karotten, weißen Bohnen und marinierten Paprikaschoten anrichten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023