

Eingelegte Zucchini und Champignons

Zutaten für 4 Personen:

400 g Zucchini	300 g Champignons
60 g Olivenöl	60 g Olivenöl
1 kleine Zehe Knoblauch	1 kleine Zehe Knoblauch
1 TL Salz	1 TL Salz
1 TL Zitronensaft	1 TL Zitronensaft
1 TL Majoran	1 TL Majoran
1 TL Basilikum	1 TL Basilikum

Zubereitung:

Zucchini schräg in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In einer beschichteten Pfanne ohne Öl portionsweise andünsten, bis sie leicht bräunen. Währenddessen Öl mit Knoblauch und Gewürzen mischen. Die angedünsteten Zucchinischeiben direkt in das Öl legen und einige Stunden durchziehen lassen.

Champignons in Viertel schneiden (falls sie sehr klein sind, kann man sie auch ganz verwenden). In einer beschichteten Pfanne andünsten, bis die Flüssigkeit weitgehend verschwunden ist. Dann sofort in das vorbereitete Öl mit Gewürzen geben. Einige Stunden ziehen lassen.