

# „Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



© by Letscher

## Marinierte Zucchini

### Zutaten:

600 g Zucchini  
6 El Würzöl  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
Tomatenwürzsalz  
Pfeffer  
4 EL Kresseblütenessig

### Zubereitung:

Die Zucchini längs in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nach und nach mit etwas Öl anbraten und in eine breite Schüssel schichten. Jede Lage mit Essig bestreichen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreuen. Am Ende das restliche Öl und den Essig darüber geben und das ganze 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.