



Zubereitung (4 Personen)

1 kg Zucchini (am schönsten gelbe und grüne)
2 Knoblauchzehen
6 Zweige Basilikum
6 TL Pinienkerne
2 EL Kapern
2 EL weisser Balsamico

- Pinienkerne in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie leicht bräunlich werden und zur Seite stellen
- Zucchini waschen, Enden abschneiden und in zirka 1.5 cm dicke Scheiben schneiden
- Bratbutter in Bratpfanne warm werden lassen und Zucchini zirka 15 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten
- Knoblauchzehen schälen und klein hacken
- Basilikum waschen und mit den Kapern ebenfalls kleinhacken
- alles in die Zucchini-Pfanne geben, gut mischen
- weissen Balsamico dazugeben, salzen und pfeffern
- vor dem Servieren mit den Pinienkernen bestreuen

Tipp: entweder so geniessen oder zu Grilladen mit etwas Brot und Joghurtsauce