

# Zucchini-Gemüse

## Für 4 Personen

1 Zitrone	3 Zehen Knoblauch	3 Zucchini, klein
4 EL Olivenöl	0,5 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zuchinischeiben portionsweise kurz goldbraun braten. Herausnehmen, wenn nötig auf Küchentrepp abtropfen lassen, dann in eine Schüssel geben und leicht salzen und pfeffern. Die Knoblauchscheiben in einer separaten Pfanne leicht anbraten und mit dem Saft der Zitrone und dem übrig gebliebenen Öl aus der Zucchini-Pfanne ablöschen. Das Knoblauchdressing sofort über den Zucchini geben, leicht durchmengen, mit frischer Petersilie bestreuen.

Horst Lichter am 08. Juli 2011