

Zucchini-Spieße

Für 2 Portionen

1 dicke Zucchini	2-3 EL Bratöl	1 Prise Gewürzsalz
1 Prise Pfeffermix	1 EL Butter	1 Zitrone (Saft)
2 EL Sojasauce	2 EL Oystersauce	1 EL Honig
0,5 Bund Koriander	1 Stange Frühlingszwiebel	0,5 rote Peperoni

Zucchini in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zucchinischeiben jeweils wie eine Ziehharmonika falten und auf Schaschlikspieße stecken, dabei die Scheiben dicht zusammenstecken.

Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zucchini-Spieße darin von allen Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Dann Zitronensaft, Sojasauce und Oystersauce dazugeben. Die Spieße drehen und die Sauce kurz einkochen lassen. Dann den Honig darüber geben und nochmals kurz einkochen lassen.

Die fertigen Zucchini-Spieße anrichten und jeweils etwas Sauce darübergießen. Koriander fein hacken und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Beides über die Zucchini-Spieße streuen. Zum Schluss noch die halbe Peperoni in dünne Ringe schneiden und ebenfalls über die Spieße streuen.

Steffen Hanssler am 12. September 2024