

Steirische Balsamzucchini

Zutaten

Zucchini
neutrales Pflanzenöl (z. B. Traubenkernöl)
Balsamicoessig
frischer Thymian
Salz

Tipp

Am besten schmeckt das Gemüse, wenn es etwas abgekühlt ist, denn dann entwickelt es sein Aroma am besten.

Zubereitung

Zucchini in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne in Pflanzenöl bei hoher Temperatur anbraten und frisch gezupften, leicht durchgehackten Thymian dazu geben. Erst salzen, wenn das Gemüse gar ist. Mit Kürbiskernöl aufgießen, mit Balsamicoessig ablöschen und auf einem tiefen Teller oder einer Platte servieren. Nach einer Weile lauwarm servieren.