

# Marinierte Zucchini und Tomaten mit Minze

## **Zutaten** (für 10 Personen als Beilage)

1kg geschälte Zucchini  
4 mittelgroße Tomaten  
125ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, feingehackt  
2 El frische Pfefferminze, grob geschnitten  
1/2TL Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
125ml Weißweinessig

## **Zubereitung**

Zucchini in 5cm dicke Scheiben schneiden

In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zucchinis Scheiben etwa 3min. nebeneinander braten, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind, und mit einem Spatel in eine Servierschüssel geben.

Tomaten in Scheiben schneiden und über die Zucchini legen. Mit Knoblauch, Pfefferminze, Salz und Pfeffer abschmecken.

Essig zum Kochen bringen und über Zucchini und Tomaten gießen.

Abdecken und mindestens eine Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren ein- bis zweimal vorsichtig umrühren.

*Dieses Rezept kann bereits einige Tage im voraus zubereitet werden und eignet sich hervorragend als Beilage zu gegrillten Braten- oder Geflügelgerichten.*