

Zucchini, mariniert (für 4 Personen)

Marinierte Zucchini sind ein tolles Mitbringsel zu Grillfesten.

2 Zucchini, in Scheiben geschnitten

Marinade: 2 EL Essig, Pfeffer, Salz, Muskat, 1 Prise

Zucker, 4 EL Öl

100 g Schafskäse, grob zerbröckelt

4 Stiele frischer Thymian oder andere Kräuter

Zucchini in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Marinade zubereiten. Die heißen, abgetropften Zucchini in die Marinade geben und abkühlen lassen.

Zucchini auf 4 Tellern anrichten. Thymianblättchen von den Stielen streifen und mit dem Schafskäse über die Zucchini geben.

Dazu schmeckt Baguette.