

Zucchini in roher Tomatensauce

(Zucchini in salsa cruda di pomodoro)

Für 4-6 Personen

Zutaten:

1.5 kg	Zucchini
	Salz
375 ml	Tomatensaft
250 ml	Olivenöl
3	mittelgroße Knoblauchzehen
	schwarzer Pfeffer
4 Bund	Basilikum

Zubereitung 1 Stunde, Marinieren über Nacht

1. Zucchini putzen, waschen und der Länge nach in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Küchentrepp ausbreiten und dünn mit Salz bestreuen. Zucchini so in 15 Min. Wasser ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Tomatensaft mit 1/8 L Öl verquirlen. Knoblauchzehen pellen, drücken und in den Tomatensaft geben, herzhaft salzen und pfeffern.
3. Zucchinischeiben trocken tupfen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zucchinischeiben darin portionsweise von allen Seiten braun braten, danach wieder auf Küchentrepp ausbreiten.
4. Zucchinischeiben mit dem Basilikum in ein Glas schichten, mit der Tomatensauce übergießen und zugedeckt eine Nacht durchziehen lassen.
5. Zucchini entweder allein oder als Bestandteil einer großen Vorspeisenplatte servieren

Vorspeise für den Sommer. Passt gut zu eingelegtem Schafskäse, Parmaschinken, Melone und dünn geschnittenem Höhlenkäse