

Marinierte Zucchini mit Honig



Zutaten

Für 4 Personen

4 grüne Zucchini

2 EL Honig

100 ml Olivenöl

1 EL Tamari-Sauce

2 Limettenblätter

1 TL Fenchelsamen

1 TL rosa Pfefferkörner

Zubereitung

Schneiden Sie die Zucchini mit einem Sparschäler, einer Mandoline oder einem Hobel der Länge nach in etwa 2-3 mm dicke Scheiben und legen Sie sie in eine Auflaufform.

Vermengen Sie das Olivenöl mit dem Honig und der Tamari-Sauce, so dass sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Geben Sie die Limettenblätter, die Fenchelsamen und die rosa Pfefferkörner zu der Marinade.

Die so entstandene Marinade über die Zucchini-scheiben träufeln und mindestens 4 Std, besser über Nacht, marinieren lassen. Servieren Sie die Zucchini der Länge nach oder aufgerollt, als schmackhaften Aperitif oder als Vorspeise!