



COLUMELLA



ZUCCHINI – FÜR ALLE FÄLLE

Die Zucchini in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl braten.

Anschließend die Zucchini aus der Pfanne nehmen und den Herd ausschalten.

Im noch heißen Öl 1-2 EL **Columella I** kurz brutzeln lassen, mit etwas Balsamico ablöschen, etwas eindicken lassen und salzen und pfeffern.

Diese „Marinade“ über die Zucchini gießen und das Ganze in ein Einweckglas geben und ziehen lassen.

Dies hält sich, *wenn nicht vorher schon gegessen*, gut 2 Wochen im geschlossenen Einweckglas.

Zutaten für:

- 2 Zucchini
- Columella I**
- Olivenöl
- Balsamico
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Einweckglas