

Vorspeise Ratatouille mit Baguette

Rezeptteil 2 von 4 Zucchini - süß/sauer

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|---------------------------|
| 2 Stk | Zucchini |
| 3 Stk | Gewürzgurken (mittelgroß) |
| 25 g | Zucker |
| 25 ml | Weißer Essig |
| 1 Zw | Thymian |
| 1 Stk | Zwiebel |
| 1 | Knoblauch-Zehe |

Vorbereitung

1. Knoblauch halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Zucchini längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Würfel schneiden (5x5 mm).
3. Gewürzgurke ebenso würfeln.
4. Thymian-Blätter abzupfen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Knoblauch und Zwiebeln in 1 EL Öl glasig dünsten. Den Zucker hinzufügen und hell schmelzen lassen. Mit Essig ablöschen. Etwas von dem Gewürzgurken-Sud hinzu geben und 5 min. einkochen. Zucchini und Gewürzgurkenwürfel dazu geben und bissfest garen.

Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.