

# Eingelegte Zucchini

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	250 g
Zitronensaft	1 Esslöffel
Olivenöl	3 Esslöffel
Oregano	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Zucchini in dicke Stifte schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.  
Beides in heißem Öl bei starker Hitze unter wenden braun braten. Zitronensaft mit Olivenöl und Salz verrühren. Abgetropfte Zucchini damit beträufeln. Mit Oregano bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2201-Eingelegte-Zucchini.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)