



Südländische Gemüseplatte

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 kleinere Zucchetti,
ca. 500g
- 500g Champignons
- 2 Tomaten
- ½dl Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Basilikum,
- schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer, Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Zucchetti nur waschen, nicht schälen. In fingerdicke Stengeln schneiden. Die Champignons halbieren, grössere vierteln.

In einer Pfanne mit weitem Boden (damit die Gemüse nicht vielschichtig aufeinander liegen) das Olivenöl erhitzen und die Zucchetti und Champignons 5 Minuten darin dämpfen. Den ganz fein gehackten Knoblauch und die Tomatenwürfel darunter mischen und nur noch gut erwärmen. Würzen.

Einige Blätter Basilikum in feine Streifen schneiden und über das Gemüse streuen. Anrichten und erst in der Schüssel mit Zitronensaft würzen und mit schwarzen Oliven garnieren.

Servieren: Am besten schmeckt das Gemüse lauwarm. Ein grilliertes Steak passt gut dazu.