



Zucchini und Champignons in Oregano-Vinaigrette

8 Portionen

500 g Zucchini

500 g Rosa Champignons

4 Knoblauchzehen

1 Zitrone

1 Bund Oregano

8 EL Olivenöl

125 ml trockener Weißwein

Salz

Pfeffer

- Zucchini in feine Streifen schneiden (stifteln)
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- Knoblauch pellen und sehr fein würfeln
- Zitrone längs halbieren, eine Hälfte ausdrücken, die andere in Spalten schneiden
- Oreganoblätter von den Stielen zupfen

Zucchini und Champignons nacheinander in Olivenöl dünsten. Nebeneinander in einer Auflaufform anrichten und mit Pfeffer bestreuen. Knoblauch in etwas Olivenöl erhitzen, mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und über das Gemüse verteilen. Mit den Oreganoblättchen bestreuen und mit den Zitronenspalten garnieren.

Dazu Ciabatta und ein trockener Weißwein.