



Zucchini und Champignons in Oregano-Vinaigrette

Man nehme für 8 Portionen:

500 g Zucchini	halbieren, Kerne entfernen, in feine Stifte schneiden
500 g Rosa Champignons	in Scheiben schneiden
4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
1 Zitrone	halbieren, von einer Hälfte die Schale abreiben und auspressen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden.
1 Bund Oregano	Blättchen von den Stielen zupfen
8 EL Olivenöl	
125 ml trockenen Weißwein	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- In einer Pfanne Zucchini und Champignons nacheinander in Olivenöl andünsten. Dabei leicht salzen. Nebeneinander in einer Auflaufform anrichten und pfeffern.
- Nochmal etwas Olivenöl in die Pfanne geben und jetzt den Knoblauch leicht andünsten. Mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und über das Gemüse verteilen.
- Das Gemüse mit Oreganoblättchen bestreuen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu: Ciabatta und trockenen Weißwein