

ZUCCHINI AUF RÖMISCHE ART

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	800 g	Zucchini	Waschen, putzen, halbieren, vierteln und in Stäbchen schneiden.
2	1,5 Liter	Salzwasser	Erhitzen.
3	Alle	Zucchini-stäbchen	Vorsichtig in das Kochwasser geben und ca. 5 Minuten kochen lassen, so dass sie noch Biss haben. In einem sieb abtropfen und abkühlen lassen.
4	Je 1 TL	Pfefferkörner und Kümmel	Zusammen mit
5	½ TL	Koriandersamen	In einen Mörser geben und zerreiben.
6	2 TL	Minze	Fein hacken.
7	½	Frühlingszwiebel	Waschen und fein hacken.
8	6	Datteln	Waschen, entsteinen und fein schneiden.
9	Etwas	Bratfett	In einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebelringe darin anschwitzen.
10	Allen	Gewürzen und Kräutern	Sowie
11	½ TL	Anchovispaste	Und
12	Allen	Dattelstückchen	Zufügen und durchrühren.
13	1 El	Weißweinessig	Zusammen mit
14	1 EL	Austernsauce	Und
15	2 El	Marsalawein	Zufügen und kurz aufkochen lassen.
16	Je 1 EL	Pinienkerne und Olivenöl	Zusammen mit
17	½ TL	Honig	Zufügen und gut durchmischen.
18	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen und über die Zucchini geben.