



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva



Zucchini, ganz einfach...

Zutaten

- 1-2 grosse Zucchini
- Olivenöl extra vergine
- (Zitronensaft)
- (nach Belieben: Oliven)

Zubereitung

Die Zucchini in Längsrichtung in etwa drei Millimeter dicke Streifen scheiden (mit langem Gemüsemesser oder Küchenhobel).

Die Streifen auf dem mit Öl eingepinseltem Grill oder in der Grillpfanne kurz und sachte beidseitig anbraten. Auf einer Platte anrichten, mit Olivenöl beträufeln (wer mag, kann auch ein paar Spritzer Zitronensaft hinzufügen), kalt servieren.

Pässlich dazu ist auch immer eine Schale mit aromareichen Oliven.

Zucchini frittiert

Zutaten

- 1-2 Zucchini
- Olivenöl extra vergine
- Fleur de Sel
- (nach Belieben: Ziegen- oder Schafskäse, Oliven, Dattel- oder Saporinitomaten)



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva

Zubereitung

Die Zucchini in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, kurz frittieren, herausheben und abtropfen lassen, mit etwas Olivenöl beträufeln und eine Prise Fleur de Sel zugeben. Kalt in einer Schale servieren.

Dazu passen: In kleine Würfel geschnittener Ziegen oder Schafskäse, Oliven und kleine Dattel- oder Saporinitomaten.

Zucchini mit farbigem Gemüse und Joghurt-Oliven-Dip

Zutaten Zucchini

- 1-2 Zucchini
- 1 Gurke (Freiland)
- 1 Stangesellerie
- 2 Tomaten (sizilianische)
- einige Trevisano-Blätter
- Radicchio
- Rüebli
- Limette
- Olivenöl extra vergine

Zubereitung Zucchini

Zucchini in feine Scheiben schneiden, gelbe und rote Peperoni in längs geschnittenen Streifen begeben, Gurkenscheiben, Stangensellerie, feine Schnitze von sizilianischen Tomaten, einige Blätter Trevisano und/oder Radicchio, feine Streifen von Rüeblis, einige Schnitze Limetten – und was die Küche eben sonst noch hergibt. Alles auf einer grossen Platte herrichten. Reichlich mit entsteinten, schmackhaften Oliven garnieren.

Zutaten Joghurt-Oliven-Dip

- 40 g grüne & schwarze Oliven
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Blatt-Petersilie
- einige Sardellenfilets
- Meersalz & Pfeffer
- Olivenöl extra vergine
- 2 Becher Nature-Joghurt

Zubereitung Joghurt-Oliven-Dip

Alles kurz mit dem Stabmixer pürieren und in einer separaten Schale dazu servieren. Dazu isst man ein feines Stück Bauernbrot oder Focacce.