

ZUCCHINI MIT HARISSA UND ZITRONE

Zutaten (4 Personen)

- 85ml Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL [Harissa](#)
- 1 rote Chilischote, fein gehackt
- 1/2 eingelegte Zitrone, entkernt und feingehackt
- 1,5 EL Zitronensaft
- 1kg Zucchini, in feine Scheiben geschnitten
- 10g [Basilikum](#)
- Salz

Eine grosse beschichtete Pfanne mit dem Öl und dem Knoblauch auf den Herd stellen. Den Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze unter häufigem Rühren braten, bis er weich, goldgelb und aromatisch ist. Er soll nicht richtig braun oder knusprig werden, deshalb die Hitze reduzieren, falls nötig. 3 EL Öl zusammen mit der Hälfte vom Knoblauch aus der Pfanne nehmen und mit Harissa, Chili, eingelegter Zitrone und Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. Verrühren und beiseite stellen. Die Pfanne bei hoher Temperatur stärker erhitzen. Die Zucchinischeiben mit 1,25 TL Salz darin unter häufigem Rühren etwa 18 Minuten garen, bis sie sehr weich sind, aber ihre Form noch weitgehend behalten haben (sie sollen nicht bräunen, die Temperatur also reduzieren, falls nötig). Die Hälfte des Basilikums unterrühren, dann die Zucchini auf einer Platte anrichten. Die Harissamischung darauf löffeln. Vor dem Servieren 15 Minuten ruhen lassen, dann mit 1 Prise Salz und dem restlichen Basilikum bestreuen.

La Cucina

