



DER WOCHE

ZUCCHINI MIT BASILIKUM UNS HARISSA

85 ml Olivenöl

**6 Knoblauchzehen, in feine Scheiben
geschnitten**

**1 TL normales Harissa, mit etwas Kreuzkümmel
gewürzt**

1 rote Chilischote, fein gehackt

½ eingelegte Zitrone, entkernt und feingehackt

1,5 EL Zitronensaft

1 kg Zucchini, in feine Scheiben geschnitten

10g Basilikumblätter, grob in Stücke gezupft

Salz

Zubereitung

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 beiseitestellen.

Die Pfanne bei hoher Temperatur stärker erhitzen. Die Zucchinis Scheiben mit 1 ¼ 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.

Fertig.