



# OBST & GEMÜSE

HABEN IMMER SAISON

# 2025

Inspirationen,  
Tipps und  
Rezepte fürs  
ganze Jahr

GR  
OH



Die Zucchini sind ein  
schönes Mitbringsel.

## KRÄUTERZUCCHINI

### ZUTATEN (FÜR 4 GLÄSER):

- 6 Zucchini • 1 l Olivenöl
- Salz • Rosmarin
- 4 EL bunte Pfefferkörner

**ZUBEREITUNG:** Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig anbraten und mit Salz würzen. Zusammen mit Rosmarin und buntem Pfeffer auf Gläser verteilen. Übriges Öl kurz aufkochen, die Gläser damit auffüllen und noch heiß verschließen.

Gläser im Kühlschrank  
aufbewahren und innerhalb  
von 1–2 Wochen verzehren.



# SEPTEMBER



Woche 37

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
8	9	10	11	12	13	14