

auberginen-zucchini confit,
huile d'olive de Nyons g.U.

Für 4 Personen:

- *3 Zucchini*
- *2 Auberginen*
- *1 Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 EL **huile d'olive de Nyons g.U.***
- *2 Zweige Thymian*
- *Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette g.U.*

Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 1 Std

Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zucchini und Auberginen waschen, die Zucchini schälen.

Zucchini und Auberginen in sehr kleine Würfel schneiden.

2 EL Olivenöl Huile d'olive de Nyons g.U. erhitzen, die Zwiebel anbraten und dann die Zucchini und Auberginen zugeben.

Den zerdrückten Knoblauch und 1 Prise Piment d'Espelette g.U. hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

25 Minuten zugedeckt kochen lassen, dann den Deckel abnehmen und weitere 15 bis 30 Minuten schmoren lassen. Das Gemüse sollte sehr zart gegart sein.

Mit weißem Reis oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch (Schwein, Hähnchen usw.) servieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähtem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nice g.U. oder Languedoc g.U..

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026