

# Zucchini



Auf die Zugehörigkeit der Zucchini zu den Kürbisgewächsen weist schon der Name hin, denn Zucchini (= Singular von Zucchini) geht auf die Verkleinerungsform des italienischen „Zucca“ (= Kürbis) zurück und bedeutet somit „kleiner Kürbis“. Die bei uns verbreiteten Zuchinisorten sind zumeist gurkenähnlich geformte, hellgrüne bis dunkelgrüne, gesprenkelte Beerenfrüchte. Das weiße bis hellgrüne Fruchtfleisch besitzt trotz seines hohen Wassergehalts von mehr als 90 Prozent eine trockene, feste Struktur. Im frühen Entwicklungsstadium sind die darin sternenförmig angeordneten Samen hell, weich und essbar. Im fortgeschrittenen Reifestadium wird das Fruchtfleisch schwammiger, die Samen fest und ungenießbar.

Aufgrund ihres wenig ausgeprägten, nur leicht nussartigen Eigengeschmacks passen sie sich leicht unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen an und eignen sich in Kombination mit Früchten zur Zubereitung von Brotaufstrichen, ohne deren Geschmack zu überdecken.