

Zucchiniwürfel



Zutaten für zwei Personen:

1 mittlerer Zucchini
1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
40 ml Gemüsebrühe
30 ml Sahne

1. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Längs halbieren, die Hälften in zwei dicke Scheiben schneiden. Je zwei aufeinander passende Scheiben mit der ebenen Seite auf ein Schneidbrett legen und nochmals längs in vier Streifen schneiden. Dann quer in Würfel.

2. Die Zucchiniwürfel in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, salzen und pfeffern, mit etwas Rosenpaprika bestreuen.

3. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und ganz kurz köcheln lassen.

Hinweise:

Eignen sich als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch und zu Fisch, auch als Ersatz für Sauce, wenn man etwas mehr Gemüsebrühe und Sahne nimmt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023