



R e z e p t



Geschmorte Zucchini

Zutaten für 4 Personen

- 800 g schlanke Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Frühlingszwiebeln
- 200 ml Hühnerbrühe
- 20 Blätter frische Minze
- 20 Blätter frisches Basilikum
- 100 g Schmand (20% Fett)
- 50 g geriebener Parmesan
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

- Die Zucchini längs vierteln und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch zusammen mit Minze und Basilikum fein hacken.
- Frühlingszwiebeln in Olivenöl andünsten, dann die Zucchini dazugeben und anbraten, bis sie leicht bräunen, dabei salzen und pfeffern.
- Hühnerbrühe angießen und 10 Minuten offen leicht köcheln.
- Dann ein Viertel der Zucchiniportion mit etwas Flüssigkeit im Mixer pürieren. Zusammen mit den Kräutern, Schmand und Parmesan wieder mit den restlichen Zucchini vermischen und aufkochen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- Zum Servieren noch geriebenen Parmesan über die Zucchini streuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.