

Zucchini Rezepte

Zucchini Tomaten Gemüse

Anzahl: 4

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

1	Zwiebel		-oder Dosentomaten
1	Knoblauchzehe		Salz
4	Sardellenfilets		Schwarzer Pfeffer
50 g	Speck	1	Bd. Petersilie
2 Essl.	Butter	2 Essl.	Parmesankäse
600 g	Zucchini		-gerieben
300 g	Reife Tomaten		

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit Sardellen und Speck ganz fein hacken oder wiegen.

In einer Kasserolle die Butter erhitzen und das Kleingehackte darin bei schwacher Hitze anbraten.

Die Zucchini waschen, abtrocknen, Blüten- und Stielansätze entfernen, der Länge nach in Viertel schneiden und diese in je 3 Teile schneiden. Dann in die Kasserolle geben und kurz mit braten.

Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, Stielansätze und Kerne entfernen, grob zerkleinern und in die Kasserolle geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Die Zucchini dürfen dabei nicht zerkochen, sie sollen 'al dente' bleiben.

Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken.

Vor dem Servieren mit dem Käse unter das Gemüse rühren.