

Rezept

Zucchini-Käse-Sauce

Ein Rezept von Zucchini-Käse-Sauce, am 28.03.2025

Zutaten

400 g Zucchini	2 Knoblauchzehen
100 g Blauschimmelkäse	100 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
2 Frühlingszwiebeln (wer mag)	2 EL Öl
1/8 l Gemüsebrühe	125 g Sahne
Salz	Pfeffer
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale (wer mag)	1 EL frisch gehackte Petersilie (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Blauschimmelkäse klein würfeln und mit dem geriebenen Käse mischen. Nach Belieben Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Darin die Zucchini, den Knoblauch und eventuell die Frühlingszwiebeln 3-4 Minuten bei starker Hitze andünsten und leicht braun werden lassen.
3. Den Käse, die Brühe und die Sahne zu den Zucchini rühren und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, dabei ab und zu umrühren. Die Sauce salzen und pfeffern.
4. Wer mag, mischt die Zitronenschale und die Petersilie, füllt die Mischung in ein Schälchen und stellt dieses mit auf den Tisch. Jeder kann sich dann von den Zitronenkräutern nehmen und aufstreuen.