

## Rezept

# Zucchini-Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Zucchini-Ziegenkäse-Sauce, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Zucchini	Pfeffer
<b>etwas</b> Rotweinessig	<b>einige</b> Minzeblätter oder Dillspitzen (nach Belieben)
<b>1</b> große, rote Zwiebel	<b>1 Zehe</b> Knoblauch
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>50 g</b> Schinkenspeck (in Würfeln)
<b>2 TL</b> Zucker	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchiniwürfel darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebel in der Pfanne im übrigen Öl anbraten. Die Schinkenspeckwürfel und den Knoblauch hinzufügen und mitbraten. Den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Alles mit der Brühe ablöschen, den Ziegenfrischkäse unterrühren und kurz köcheln lassen.
3. Zuletzt die Zucchini hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Farfalle, Spaghetti oder Tagliatelle) auf Teller verteilen und die Sauce daraufgeben. Nach Belieben mit Minzeblättern oder Dill garnieren.