Rezept

Zucchini-Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Zucchini-Ziegenkäse-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

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