

Rezept

Zucchinicreme

Ein Rezept von Zucchinicreme, am 25.07.2024

Zutaten

200 g junge Zucchini	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	½ Bio-Zitrone
1 EL Butter	⅛ l Hühnerbrühe
⅛ l trockener Weißwein oder Hühnerbrühe	50 g Crème fraîche
2 TL Pesto (aus dem Glas)	Salz
Pfeffer	1 Prise Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen und klein würfeln. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und hacken. Die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen.
2. In einem Topf Zucchini, Knoblauch und Schalotte in der Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Min. braten. Brühe und Wein dazugeben und aufkochen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Crème fraîche und Pesto verrühren. Mit 2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und servieren (passt gut zu gebratenem Hähnchenschnitzel oder Geschnetzeltem).