

# ZucchiniGemüse von Brigitte



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Tomatenwürfel	1 Dose(n) / Becher
Knoblauch	2 Stk.
Jungzwiebeln	2 Stk.
Pfefferoni	1 Stk.
Zucchini	2 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
iglo 8-Kräuter	2 Esslöffel

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und grob schneiden, in etwas Olivenöl anschwitzen,  
Zucchini in Scheiben schneiden,  
2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden,  
alle Zutaten zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ca. 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Dazu passt am besten Reis und Fisch.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1089-ZucchiniGemuese-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)