

Zucchini mit Schafskäse von Brigitte

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Zucchini | 1 Stk. |
| Olivenöl | 2 Esslöffel |
| Frisch gemahlener Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | Etwas / nach Bedarf |
| Feta-Käse / Schafskäse | 100 g |

Zubereitung:

Zwiebel fein würfelig schneiden und in Olivenöl glasrig anbraten.

Zucchini schälen, klein schneiden (Scheiben und diese dann vierteln)

Zucchini zum Zwiebel geben kurz mitrösten (bis er noch bissfest ist)

Den Schafkäse klein schneiden und mit der fein geschnittenen Petersilie über die Zucchini streuen.

Das Ganze nur mehr kurz auf der Platte lassen (bis der Käse etwas zergangen ist)

Mit Salz und Pfeffer oder Grillgewürz für Gemüse würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2209-Zucchini-mit-Schafskaese-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at