

Zucchinisauce



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 EL (Esstlöffel)
Zucchini	500 g
Speiseöl / Öl	2 EL (Esstlöffel)
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	1 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

- Zucchini waschen, blättrig schneiden
- Zwiebel fein schneiden und in Öl anrösten
- Zucchini und Gewürze zugeben, mit etwas Wasser aufgießen, weichdünsten
- Zucchini pürieren
- Mehl mit Schlagobers glattrühren, in das Zucchini-püree einrühren, aufkochen lassen und abschmecken

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-630-Zucchinisauce.html>

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