

Rezept

Zucchini-Oliven-Sauce

Ein Rezept von Zucchini-Oliven-Sauce, am 01.07.2024

Zutaten

300 g junge Zucchini	2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl	1 TL getrockneter Thymian
Salz	Pfeffer
100 ml trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)	80 g entsteinte schwarze Oliven
150 g Feta (eingelegter Schafkäse)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zucchini darin kurz anbraten, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein oder Brühe aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten.
2. Inzwischen die Oliven in Streifen schneiden, den Feta zerbröckeln. Beides untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.