Zucchini Sauce

Die Zucchini Sauce schmeckt köstlich und ist rasch zubereitet. Ein schnelles Rezept für eine herrliche Beilage oder als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1.5 EL	Olivenöl
1 Schuss	Wasser
2 EL	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Zucchini Sauce** den Zucchini schälen und mit einer Gemüsereibe grob reiben. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und schneiden.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch kurz glasig andünsten. Mit Wasser aufgießen.

3. Den geriebenen Zucchini und Paprikapulver hinzugeben. Mit einem Deckel zugedeckt bei geringer Hitze zirka 10 Minuten dünsten lassen.

4. Die Pfanne von der Kochplatte nehmen den Sauerrahm dazu geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Zucchini Sauce sollte nach Zugabe vom Sauerrahm nicht mehr erhitzt werden.