

Zucchini-sauce

Anzahl Personen: 2

Vegan

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
1 EL	Olivenöl		
2 Stk.	Knoblauchzehen	pressen	
500 g	Zucchini	in Scheibchen schneiden	
100 ml	Gemüsebouillon		
50 ml	Rahm oder Rahmersatz		
150 g	Tomaten	in Würfeli schneiden	
1 EL	Petersilie	fein hacken	
	Kräutersalz, Pfeffer		

Anleitung

1. Knoblauch im warmen Olivenöl andämpfen. Zucchinis Scheibchen zugeben, kurz mitdämpfen.
2. Bouillon und Rahm zugießen, knapp gar kochen.
3. Die Hälfte der Zucchinis Scheiben mit der Flüssigkeit pürieren. Ev. wenig Stärke beifügen. Zurück in die Pfanne geben.
4. Tomatenwürfel beifügen, kurz aufkochen, abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Passt gut zu Teigwaren, Polenta oder Getreidebraten. Frische Tomaten können durch getrocknete, im Öl eingelegte Tomaten, ersetzt werden.

