



REZEPT DER WOCHE

ZUCCHINIGEMÜSE MIT BASILIKUM

Zutaten

2 Zucchini
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Basilikum
Olivenöl
Salz und Pfeffer
etwas Käse (Grana Padano oder Parmesan)

Zubereitung

Zucchini waschen, längs in zwei Hälften schneiden und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten, danach die Hitze herunterdrehen.

Knoblauch fein hacken, dazugeben und kurz mitdünsten, dabei die Zucchini ab und zu wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum fein hacken. Nach etwa 5–7 Minuten untermischen. Den Herd ausschalten. Käse nach Belieben fein darüber reiben (nur wenig, für eine subtile Note).



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com