



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse: Zucchini und Dill

Cremiger Zucchiniintopf

Dieser cremige Zucchiniintopf ist einfach zubereitet und schmeckt auch kalt köstlich. In Kombination mit einem Graubrot zum Dahinschmelzen.

Zutaten:

2 große Zucchini
2 große Zwiebel
1 Bund Dill
Salz & Pfeffer
2 EL Apfelessig
1,5 Packungen Lieblings Creme Vraiche

Zubereitung:

Die Zwiebeln klein würfeln und die Zucchini reiben. Die Zwiebel mit Olivenöl andünsten und nach 3 Minuten die Zucchini hinzufügen. Apfelessig hinzugeben (dadurch behält es die Struktur und wird nicht matschig). Das Ganze gut und gelegentlich umrühren mit Salz & Pfeffer abschmecken und für 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Dill feinhacken und mit dem Creme Vraiche unter die Zucchini-Zwiebel Masse geben. Erneut für 5 Minuten köcheln lassen und im Anschluss mit einer Scheibe Graubrot genießen.

Guten Appetit!

