

# Zucchini spaghetti



## Zutaten für zwei Personen:

- 1 Zucchini
- 1 L Gemüsebrühe

1. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Mit einem geeigneten Gemüsehobel oder Julienne-Reißer in spaghettiartige Streifen schneiden.
2. Die Streifen 1-2 Minuten in kräftiger Gemüsebrühe blanchieren.
3. Zucchini spaghetti in vorgewärmte Schüssel geben und im Ofen bei 80-100° warm halten - sie werden schnell kalt.

## Hinweise:

Eignen sich gut als Beilage zu gebratenen Fischfilets.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023