Geschnitzte Zucchiniabschnitte



Zutaten für zwei Personen:

1 mittlerer Zucchino

300 ml Gemüsebrühe

1. Gemüsebrühe aufkochen.

2. Inzwischen Zucchino waschen und Enden abschneiden. In gut 2-3 Finger breite (35-45 mm breite) Rollen schneiden. Diese Stücke längs vierteln und die innere scharfe Kante von den Stückchen wegschneiden. Das ist die einfachste Art, siehe Bild. Man kann natürlich dann die anderen Kanten noch schräg schnitzen.

3. Die geschnitzten Zucchiniabschnitte fünf Minuten in Gemüsebrühe köcheln.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München