

Montag, 5. September 2005

Jetzt zur Erntezeit!

Pünktlich zur Erntezeit ein Rezept aus dem Kochbuch "Herzhafte Geheimnisse aus dem Garten für intelligente Faule"
Ich wünsche gutes Gelingen!

Zucchini-aufstrich

Zutaten:

- 200 g Zucchini
- 1 EL Olivenöl
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 EL frische Petersilie
- 1 EL frisches Basilikum
- ½ EL Zitronensaft
- 120 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Olivenöl erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel und die zerdrückten Knoblauchzehen darin anrösten. Die Zucchini grob raspeln, salzen und gut durch ein Sieb drücken. Rösten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Abkühlen lassen. Den Mascarpone mit Salz ,Pfeffer, Zitronensaft, den feingehackten Kräutern verrühren und den Zucchini verrühren.

...und bald gibts das nächste Rezept!

Von Mag. Cordula Hanisch in *Rezepte und Tips* um 22:58

...und bald gibts das nächste Rezept!

??

Anonym am Okt 14 2005, 17:13