



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 107

Zucchini-scheiben mit Wacholdersahne

Zutaten

Für die Wacholdersahne:

1 Zwiebel, gewürfelt

2 EL weißer Balsamico

 1 EL Wacholderbeeren, mit dem Messerrücken zerdrücken

2 EL Butter

1 EL Dinkelmehl

1 kleines Glas Weißwein

 Gemüsebrühe nach Bedarf
Meersalz, Schwarzer Pfeffer

 Olivenöl

1 große Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten

Rezept

Zwiebelwürfel, Balsamico und Wacholderbeeren in einem kleinen Topf so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. In einem anderen Topf die Butter schmelzen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen, bis die Masse eine goldbraune Farbe angenommen hat. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und glattrühren. Die Zwiebelmischung hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, die Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben kräftig von beiden Seiten anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller mit der Wacholdersahne anrichten und mit Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!