

Zucchini-Paprika-Gemüse

Für 2 Portionen

2 Zucchini	2 gelbe Paprika	50 g getrocknete Tomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Öl, Basilikum
Salz, Pfeffer		

Zunächst die Zucchini halbieren, dann vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Zucchini in kleine Scheiben schneiden. Die gelben Paprika ebenfalls halbieren, vierteln und in kleine Stücke ähnlicher Größe schneiden. Die Trennwände und Kerne dabei entfernen. Schließlich beides unter Zugabe von ein wenig Öl in einer Pfanne anbraten. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und in dünne Ringe schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und anbraten. Das Gemüse in der Pfanne ausreichend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und kurz zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Basilikum sehr fein schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Schuss Öl darauf geben und die Mischung zu einer Paste zerhacken. Nach Geschmack Mozzarella und Parmesan der Mischung beifügen. Die Pesto zu dem Gemüse in die Pfanne geben und einmal ganz kurz durchgaren. Schließlich das Ganze aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 03. 2012