

Zucchini-Pfanne mit Bresaola

Für 2 Portionen

2 Zucchini	100 g weiße Bohnen	150 g Babyblattspinat
1 Bund Salbei	6 Scheiben Bresaola	50 g Pinienkerne
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	Zucker
Olivenöl		

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zucchini halbieren und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini in der Pfanne anbraten. Während dessen die Schalotten, den Knoblauch und den Bresaola in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit den Zucchini mit andünsten. Den festen Salbeistrunk mit in die Pfanne geben, dass eine aromatische Würze abgibt. Die Pinienkerne untermengen und leicht anrösten. Den Salbeistrunk durch frischen Salbei austauschen. Dafür den Salbei grob schneiden und unter das Zucchini-Gemüse heben. Zum Schluss die Bohnen und den Babyblattspinat mit in die Pfanne geben und alles zusammen noch einmal gut durch schwenken. Für die Vinaigrette den Saft einer Zitrone in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einer Prise Zucker abschmecken. Die Gemüsepfanne mit der Vinaigrette vermengen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 29. 12. 2011