

Zucchini-Hack-Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Zucchini, 300 gr Hack, 2 Päckchen Helle Sauce, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Spritzer Tabasco, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 mittelgroße Zwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Zucchini waschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, die Zwiebel schälen und nicht zu fein würfeln.

Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel im heißen Olivenöl anschwitzen, Hack zugeben und anbraten. Nach ein paar Minuten die Zucchinischeiben zugeben und andünsten.

Die Helle Sauce mit rund $\frac{3}{4}$ der empfohlenen Flüssigkeit anrühren, zum Zucchini-Hack geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Dazu passt Reis oder Kartoffelpüree.

Guten Appetit!