

Zucchini-Champignon-Ragout



Zutaten

650 g Zucchini
600 g Champignons (weiß)
150 g Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
50 ml Gemüsebrühe
15 ml Sahne
15 g Schmand
Rapsöl zum Anbraten

Nach Geschmack Salz, Pfeffer,
Thymian

Zubereitung

Zucchini kurz in Rapsöl anschwitzen und wieder aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und ebenfalls kurz in Rapsöl anschwitzen.

Champignons (je nach Größe halbiert oder geviertelt) hinzugeben und leicht mitbraten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Sahne und Schmand hinzufügen und kurz zum Köcheln bringen.

Zucchini wieder hinzufügen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Zum Ragout passen Nudeln, Reis oder Kartoffeln. Unser Tipp: Semmelknödel!