



Zucchini-Pfanne

- 2 EL Olivenöl
- 4 Zucchini* grün und/oder gelb, in ca. 5 mm dicken Scheiben
- 60 g Pinienkernen
- 1,5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Basilikum, grob geschnitten
- Pfefferminze, grob geschnitten

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zucchini unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten anbraten. Restliche Zutaten begeben, ca. 5 Minuten fertig braten.

Kann als Hauptgericht oder als Beilage z.B. zu Grillade gegessen werden.