



Zutaten

Für 4 Personen:

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 Zucchini

1 Bio-Zitrone

1 EL Olivenöl

200 g Sahne

1 Kartoffel

¼ TL getrockneter Thymian

100 g Feta

Salz und Pfeffer

Zucchini-Zitronen-Sauce mit Feta

Zubereitung



ca. 20 Min.

1. Schalotte und Knoblauch klein hacken. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Kartoffel schälen und reiben.
3. Olivenöl im Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin 3 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Zucchiniwürfel zugeben und weitere 5 Minuten andünsten.
4. Geriebene Kartoffel mit der Sahne in den Topf geben und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
5. Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronensaft und -schale abschmecken.
6. Feta zerbröseln und unter die Sauce rühren.
7. Dazu passen ausgezeichnet Nudeln oder Reis.

1. Schalotte und Knoblauch klein hacken. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Kartoffel schälen und reiben.
3. Olivenöl im Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin 3 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Zucchiniwürfel zugeben und weitere 5 Minuten andünsten.
4. Geriebene Kartoffel mit der Sahne in den Topf geben und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
5. Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronensaft und –schale abschmecken.
6. Feta zerbröseln und unter die Sauce rühren.
7. Dazu passen ausgezeichnet Nudeln oder Reis.