

## Schnelle Zucchettisauce



**1 grosse Zucchini**

**waschen, entkernen, in Würfel schneiden und kurz zur Seite stellen**

**wenig Rapsöl**

**in Pfanne erhitzen**

**2-3 Knoblauchzehen**

**gepresst oder in Scheiben geschnitten dazugeben und kurz dämpfen**

**vorbereitete Zucchettiwürfel**

**in Pfanne geben, kurz mitdünsten**

**½ dl- 1 dl Bouillonwasser**

**ablöschen, auf kleiner Stufe 5 Minuten köcheln lassen**

**2 EL Sauren Halbrahm**

**2 EL geriebenen Sbrinz**

**beides zugeben mit Stabmixer pürieren**

**Salz**

**Pfeffer**

**abschmecken und alles**

**Die Sauce serviere ich persönlich auf Spaghetti, Bavette oder Penne. Dazu passt ein grüner Saisonsalat.**

