

# Zucchini Rezepte

## Zucchini Champignon Pfanne

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Pilze, Vegetarisch, Zucchini

---

350 g Zucchini	6 Essl. Olivenöl
300 g Champignons	200 g Kirschtomaten
1 Rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	Salz und Pfeffer
4 Zweige Thymian	150 g Fetakäse

---

Zucchini längs vierteln und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und längs halbieren. Die Zwiebel pellen und fein würfeln, die Kräuter abzupfen und fein hacken.

Pilze und Zwiebel in einer Pfanne im heißen Öl braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Zucchinischeiben dazugeben und in 6-8 Minuten goldbraun braten.

Tomaten hinzufügen, mit Kräutern, durchgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und 2 Min. weiter braten.

Mit zerbröckeltem Feta - Käse bestreuen.