

Zucchini Gemüse

für 2 Personen

Zutaten

1 Zucchini, 800g stückige Tomaten aus der Dose, 250g frische Champignons, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Thymian, 1 Teelöffel Oregano, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Esslöffel Butter, 50 ml trockenen Rotwein



Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden
3. Zucchini gut waschen und in Scheiben schneiden
4. Zwiebeln in Butter glasig dünsten
5. Zucchini zugeben und weich garen
6. Champignons zugeben und weich garen
7. Tomaten zugeben
8. mit Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken
9. 15 Minuten ziehen lassen

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Bratkartoffeln, Westernkartoffeln, Reis