

Rezept 013 : Zucchinifleisch

Zutaten :

1/2 kg Pute oder Kalbfleisch
1/2 kg Zucchini
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Butter
Salz
Pfeffer
Rosmarin
1 Esslöffel Zitronensaft
1/8 l Schlagobers

Als Beilage : Reis oder Kartoffeln

Zubereitung :

Zucchini waschen und in Streifen schneiden (nudelig). Wer mag, kann die Schale mit einem geeigneten Schäler entfernen.

Fleisch in Streifen schneiden., bemehlen und in heißer Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Zitronensaft würzen.

Die nudelig geschnittenen Zucchini dazu geben, gut durchmischen und zugedeckt dünsten. Schlagobers einrühren und abschmecken.

Mit Reis oder Kartoffeln als Beilage servieren.

Guten Geschmack !