

Champignon-Zucchini-Pfanne

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

2-3 Stk Frühlingszwiebel

1 Stk Zucchini

400 g Champignons

100 g Frischkäse

2 EL Ajvar (mild)

Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung:

Für die Champignon-Zucchini-Pfanne die klein geschnittenen Frühlingszwiebel in etwas Öl anrösten. Wenig später die ebenfalls geschnittene Zucchini und die Champignons dazugeben und mitrösten.

Ca. 5 Minuten braten, und anschließend den Frischkäse dazugeben und schmelzen lassen. Ajvar und Kräuter zufügen und gut durchziehen lassen.

Wenn nötig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Champignon-Zucchini-Pfanne mit Kartoffeln, Reis oder Fladenbrot servieren. Das Gericht eignet sich auch sehr gut als Sugo für Pastagerichte.