



## Beilage

# Zucchini mit Pancettawürfeli

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 5 Stück Zucchini, in 1cm Ringe geschnitten
- 2 Stück Zwiebeln rot, gross, geschält und fein gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
- 1.5 dl Gemüsebouillon (bei fehlen kann auch Rindsbouillon genommen werden)
- 150-200 gr Pancetta in Würfel geschnitten (Pancetta ist Speck vom Schweinebauch. Bestellen Sie beim Metzger "Geräuchten Speck in Würfel geschnitten".)
- Olivenöl, kalt gepresst
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Oregano getrocknet  
(oder vier Zweige frischen Oregano, die Blätter davon fein gehackt)

**Zubereitung:**

Kasserolle,  
Zucchini, Speckwürfel  
Olivenöl  
Zwiebeln, Knoblauch

In einer Kasserolle – ohne Zugabe von Butter oder Olivenöl – die Speckwürfel zusammen mit den Zucchini-scheiben braun anbraten.

Danach die Hitze reduzieren und einen kräftigen Schuss Olivenöl dazu geben. Darin die feinhackten Zwiebeln sowie den ebenfalls feingehackten Knoblauch im Speck/Zucchini-gemisch andünsten.

Oregano, Bouillon

Das Oregano-Gewürz sowie die Bouillon begeben und offen (ohne Deckel) auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Sauce praktisch eingekocht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.