

Zucchini-Pilz-Pfanne

Für 4 Portionen

2 Zucchini	250 g Pilze	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	2 Knoblauchzehen	1 TL Meersalz
1/2 TL Pfeffer	1 TL Thymian	1 EL Zitronensaft

In einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze Olivenöl und Butter erhitzen.

In Scheiben geschnittenen Pilze in einer einzigen Schicht in die heiße Pfanne hinzugeben und ohne Rühren etwa 5 Minuten braten.

Die Pilze umrühren und kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist (3-4 Minuten).

Zucchini-Scheiben gleichmäßig über die angebratenen Pilze in der Pfanne verteilen und 3-4 Minuten ungestört braten lassen.

Zucchini vorsichtig umrühren und braten, bis sie zart sind, 3-5 Minuten.

Den gehackten Knoblauch, Salz, schwarzen Pfeffer, die Kräuter in die Pfanne geben und alles unter ständigem Rühren für 1-2 Minuten garen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas Zitronensaft oder Balsamico-Essig über das Gemüse träufeln.

NN am 09. Februar 2026