

Zucchini-Karotten-Pfanne

Zutaten für 2 Personen:

2 Essl. Butter oder Öl
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 Karotten
ca. 400 g Zucchini
Dill, Zitronenmelisse, Borretsch, Pimpinelle
Kräutersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Fett in einer Pfanne erhitzen und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten.

Karotten und Zucchini in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben, evtl. mit etwas Wasser ablöschen und ca. 15 min. bei geringer Hitze garen.

Die Kräuter fein wiegen.

Das Gericht mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreuen.

Dazu passt gekochtes Getreide oder Sesamkartoffeln.