

Zucchini-Kartoffel One Pot mit Weisswein-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen:

- 3 Zucchini mittlere Grösse
- 800g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Nach Belieben Kräuter (Rosmarin, Basilikum, Oregano, Majoran)
- 70ml Weisswein
- 250ml Halbrahm
- 4-5 EL Parmesan gerieben
- 2 TL Salz
- Eine Prise Pfeffer
- OPTIONAL: 1-2 TL Honig zum Süssen + wer gerne hat wenige Fetawürfel

Zubereitung:

1. Alle Kartoffeln schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden. Die Zucchini gut waschen und ebenfalls in mittelgrosse Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein Hacken
3. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Öl andünsten, anschliessend die Zucchini hinzugeben und ca. 5 Minuten mitbraten.
4. Den Weisswein hinzugeben und damit ablöschen.
5. Die Kartoffeln, Halbrahm, Salz, Pfeffer, Honig und 2 TL Kräuter unterrühren. Den Deckel auf den Topf legen und ca. 20 Minuten köcheln lassen (nicht zu oft rühren, sonst wird es pampig).
6. Nach rund 20 Minuten den Parmesan und Fetawürfel hinzufügen und nochmals rund 10 Minuten mitkochen, bis die Kartoffeln bissfest sind.
7. Den Teller anrichten und nochmals ein bisschen Kräuter streuen.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH