

# Zucchini-Pfanne mit Bresaola

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/21/zucchini-pfanne-mit-bresaola/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/21/zucchini-pfanne-mit-bresaola/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zucchini
- 100g weiße Bohnen
- 150g Babyspinat
- 1 Bund Salbei
- 6 Scheiben Bresaola
- 50g Pinienkerne
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zucchini halbieren, in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl anbraten. Schalotten, Knoblauch und Bresaola in Scheiben schneiden und in der Zucchini-Pfanne mit andünsten. Den festen Salbeistrunk mit in die Pfanne geben, dass eine aromatische Würze abgibt. Die Pinienkerne untermengen und leicht anrösten. Den Salbeistrunk durch frischen Salbei austauschen. Dafür den Salbei grob schneiden und unter das Zucchini-Gemüse heben. Zum Schluß die Bohnen und den Spinat mit in die Pfanne geben. Alles zusammen noch einmal gut durchschwenken.

Für die Vinaigrette den Saft 1 Zitrone in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einer Prise Zucker abschmecken. Die Gemüse-Pfanne mit der Vinaigrette vermengen und auf Tellern anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 29.12.2011