

Zucchinipfanne Toscana

Zutaten



1 Päckchen „Zucchini-Pfanne Toscana“



ca. 400 Gramm Zucchini



200 ml Wasser



1 Teelöffel Butter

Zucchinipfanne Toscana

Zubereitung



Zucchini waschen



Zucchinienden abschneiden



Zucchini in dicke Scheiben schneiden und
Scheiben in Streifen schneiden



Topf auf den stellen Herd und Herdplatte
auf höchste Stufe einschalten

Zucchinipfanne Toscana



Butter in den Topf geben und zerlaufen lassen



Zucchiniestreifen in den Topf geben



Zucchini ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren andünsten



Wasser dazugießen

Zucchinipfanne Toscana



Inhalt des Päckchens „Zucchini-Pfanne Toscana“ dazugeben



alles miteinander verrühren



Herd auf kleine Stufe zurückstellen und die Zucchini ca. 5 Minuten köcheln lassen



Fertig!

Guten Appetit!