**Zucchetti provenzalische Art Schritt für Schritt**

Beschreiben Sie anhand der Bilder die Herstellung von Zucchetti provenzalische Art.

Zutaten:

5g Olivenöl, kaltgepresst

200g Zucchetti, grün, geschnitten

25g Tomaten Concassée

8g Zwiebeln, gehackt

4g Knoblauch, gepresst

8g Oliven, grün, geviertelt

8g Oliven, schwarz, geviertelt

1g Thymian, gehackt

1g Rosmarin, gehackt

Meersalz

 Pfeffer



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. |  | Zwiebeln & Knoblauch darin andünsten. |  | Zucchetti dazugeben & mitdünsten. |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zugedeckt ca. 5 min. dünsten. |  | Oliven, Tomaten, Rosmarin & Thymian hinzufügen. |  | 5 min. weiter dünsten. |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abschmecken mit Pfeffer |  | & Salz |  | Bereit zum anrichten. |

