

**Leckere**

**Rezeptidee**

**Schweine-  
 geschnetzeltes  
 mit Zucchini**



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Tasse Reis
- 300g Schweinegeschnetzeltes
- 1 Zucchini
- 2 TL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 rote Chilischote
- 250ml Brühe
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL heller Soßenbinder
- 1/2 Limette
- etwas glatte Petersilie

**Zubereitung:**

Reis in 2 Tassen Salzwasser kochen.

Zucchini abspülen, putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch hacken. Chilischote in feine Ringe schneiden.

Zucchini, Knoblauch und Chili kurz in etwas Butterschmalz anbraten. Brühe zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Geschnetzeltes im restlichen Butterschmalz in separater Pfanne kurz anbraten, dann unter das Gemüse geben. Erst Crème fraîche, dann den Soßenbinder unterrühren und aufkochen. Abgeriebene Limettenschale und etwas Limettensaft unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Reis und etwas gehackter Petersilie servieren.



**Bewusst mit Lust genießen –  
 Viele Grüße Ihre Familie Hanke**



Besuchen Sie uns auch  
 auf Facebook & Instagram

Fotos: @pawelpalich @Thomas Francois @volff  
 ©Elena Bockina @123levit – stock.adobe.com