

## Italienische Zucchinipfanne

4 Zucchini

4 bis 5 Tomaten

2 Zwiebeln

Knoblauchzehen

Olivenöl

1 Teelöffel Kräuter (z.B. Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Estragon, Basilikum...)

Salz

Pfeffer

Parmesan oder auch Schafskäse

Die Zwiebeln klein hacken und im Öl anbraten, dann die kleingeschnittenen Knoblauchzehen dazugeben und kurz anrösten. Die Zucchini in 1. cm dicke Scheiben schneiden und hinzufügen. Bei starke Hitze kurz anbraten und bei mäßiger Hitze garen. Die Tomaten überbrühen und abziehen, vierteln und mit den Kräutern in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und das Gericht fertig garen. Mit dem Käse bestreuen.

Das ganze passt sehr gut zu Fleisch oder Omeletts.