



## **Zucchini mit Rukola-Soße**

**4 Portionen**

**2 Zucchini**

**2 EL Olivenöl**

**1 Bund Ruccola (auch Rauke genannt)**

**1 EL Quark**

**1 TL Essig**

**Salz**

**Die Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden und kurz in heißem Olivenöl braten.**

**Herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen.**

**Die Rauke hacken, mit Quark, Essig, Salz und einem EL Öl im Mixer pürieren und**

**die Masse auf den Zucchinischeiben verteilen.**

**Pro Portion: 74 kcal / 310 kJ**