

---

## ZUCCHINI-RAGOUT

---

<i>750g Zucchini</i>	waschen, von den Stengelansätzen befreien und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Je kleiner die Früchte, um so zarter und feiner schmecken sie. Nur große muß man schälen, kleine können ungeschält und mitsamt dem Kerngehäuse zubereitet werden.
<i>2 mittelgroße Zwiebeln 1 Knoblauchzehe</i>	schälen und hacken.
<i>150g Champignons</i>	putzen, waschen, in dicke Scheiben schneiden.
<i>4EL Sojaöl</i>	in einem breiten Topf oder einer Pfanne erhitzen. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und unter Rühren etwa 3min anbraten, aber nur leicht bräunen.
<i>1 kl. Dose (420g) Tomaten</i>	grob würfeln und mit dem Saft aus der Dose zu den Zucchini geben. Champignons,
<i>6EL trockener Weißwein 2 gehäufte TL Gemüsebrühe 5 TL getrockneter Oregano 1EL Zitronensaft</i>	zufügen. Offen bei mittlerer Hitze 15min kochen und dabei etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampfen lassen. Das Ragout mit
<i>Pfeffer</i>	würzen.
<i>1 Bund Petersilie</i>	waschen, hacken und darübersteruen.

