

Zucchini Gemüse mit Schinken



Zubereitungszeit:	20 Minuten
Garzeit:	10 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 362 kcal / 1.500 kJ.

Zutaten:

- 400 g gekochte Kartoffeln
- 300 g Zucchini
- 200 g gekochter Schinken (am Stück)
- 2 EL Öl
- Salbeiblätter
- 2 EL Schmand
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, schälen und würfeln. Den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen, die Kartoffeln und den Schinken darin bei mittlerer Temperatur etwa 3 Minuten braten. Dabei mehrfach wenden. Die Zucchiniwürfel zufügen und alles weitere 5 Minuten garen. Inzwischen den Salbei fein hacken - etwas für die Dekoration beiseite stellen. Restlichen Salbei mit 4 EL Wasser, Schmand, Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Sauce zum Zucchini Gemüse geben und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf zwei Teller verteilen und mit den restlichen Salbeistreifen bestreuen.

Tip:  **Frischer Salbei ist ein sehr kräftig schmeckendes Küchenkraut - deshalb den Salbei für die Dekoration in sehr feine Streifen schneiden und gut auf dem Gemüse verteilen.**