

## Butterzarte Zucchini nach Fergus Henderson

(Quelle: «Nose to Tail», Fergus Henderson, Verlag Echtzeit)

### Zutaten: (für 6 Personen)

- 100 g Butter
- 4 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 900 g Zucchini, in 8 mm dicke Scheiben geschnitten
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Butter auf kleiner Flamme schmelzen und den Knoblauch anschwitzen. Er darf dabei keine Farbe annehmen. Das Gemüse zugeben und in der Knoblauchbutter schwenken. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen zugedeckt sanft köcheln lassen und dabei ab und zu kurz umrühren. Nach 15 Min, den Deckel abnehmen und das Gemüse weiter köcheln lassen bis langsam zerfällt und sich alles zu einem Ganzen verbindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.