

## Zucchini «Asia Style»

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 grosse rote Zwiebel, in nicht allzu feine Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 600 g Zucchini, in Stäbchen geschnitten (ca. in der Grösse des kleinen Fingers)
- Sojasauce
- Austernsauce
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- geröstete Sesamkerne

### Zubereitung:

Die Zucchini zusammen mit den Zwiebelstreifen im Olivenöl anbraten. Vorsichtig schon mal etwas salzen. Beim Anbraten immer wieder rühren. Die Zucchini und allenfalls auch die Zwiebel dürfen dabei ganz leicht Farbe annehmen.

Soja- und Austernsauce zugeben und gut mischen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Sauce etwas verdunstet ist. Die Zucchini sollen bissfest bleiben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die gerösteten Sesamkerne darüber geben.