Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schmückt jeden Tisch: Zucchini-Pilzpfanne mit Speck

Rustikal und herzhaft gut

Gärtnern liegt voll im Trend. Es macht Spaß und, wenn alles gut geht, kann man später auch etwas ernten. Zucchini zum Beipspiel. Aus dem eigenen Garten schmecken sie jung besonders zart und knackig. Und dazu noch ein paar kräftige Pilze, vielleicht sogar selbst gesammelt von der morgendlichen Wanderung durch den Wald? Dazu noch gut durchwachsener Räucherspeck, am besten hauchdünn geschnitten.

Das alles vereint und in einer Pfanne gebraten, ist ein perfektes Trio für einen herzhaften Brunch für Freunde und Familie.

Ein Gericht mit vielen Vorteilen, denn es geht schnell, lässt sich in der Pfanne servieren und sieht dadurch sehr lecker und einladend aus. Zudem bleibt es länger warm, denn ein Brunch soll lange genossen werden, vereint es doch das Frühstück mit dem Mittagessen. Vielleicht noch ein paar Rühr- oder Spiegeleier, Brot und Kräuterquark dazu? Oder doch lieber einen knackigen Salat?

Wie auch immer, hier die heutige Rezeptur für **Zucchini-Pilzpfanne mit Speck:**

Zutaten

- 500 g gemischte Pilze (z.B. Pfifferlinge, Champignons, Austernpilze)
- 500 g Zucchini
- 100 g Speck (fein geschnittene Scheiben oder gewürfelt)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 25 g Kräuterbutter
- Etwas Öl zum Braten
- (Kräuter-) Salz & Pfeffer
- 4-5 EL fein geschnittene Kräuter (z.B. Petersilie, Rosmarin, Spitzwegerich, Schnittlauch)
- Abrieb einer halben Biozitrone

Zubereitung

Die geputzten Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Zucchini waschen, längs halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und darin die Zucchini und Pilze rührend 4 bis 5 Minuten anbraten. Das Weiße der Frühlingszwiebeln und fein geschnittenen Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Cirka 2 Minuten rührend anbraten, dann Speck, fein geschnittene Kräuter und den Zitronenabrieb zugeben.

Zuletzt die Kräuterbutter in der Pfanne schmelzen lassen und alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in der Pfanne servieren und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp: dazu schmecken frisches Brot, Spiegeleier und ein Schnittlauch-Quark mit Kürbiskernöl.