

# Hauptgericht



25 Min.



10 Portionen



## Valess® Junior Safari auf Zucchini

**800 g** Valess Junior Safari (ca. 40 Stück)

**1 kg** Zucchini, in Würfeln

**5 g** Knoblauch, gehackt

**40 g** Debic Braten & Backen

**500 ml** Debic Culinaire Finess

**1 EL** Rosmarin, gehackt

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

**400 g** Tomaten, in Würfeln

**30 g** rote Zwiebeln, fein gewürfelt

**20 ml** Olivenöl

**20 ml** Ahornsirup

### Zubereitung

**1** Valess Junior Safari auf die Bleche geben und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180° C Heißluft ca. 14 Minuten goldbraun backen.

**2** Zucchini und Knoblauch in Debic Braten & Backen kurz andünsten, mit Debic Culinaire Finess ablöschen, Rosmarin zugeben, etwas einreduzieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**3** Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Valess Junior Safari mit Rahmzucchini und der Tomatensalsa als Topping servieren.

**Tipp:** Dazu passt Vollkornreis, Kartoffeln oder Nudeln.