

# Rezept Einfache Zucchini

## Zutaten für 4 Personen

500g Zucchini  
2 Tomaten  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Korianderpulver  
½ TL Kurkuma  
½ TL Garam Masala  
½ TL Salz  
1 Messerspitze Chillipulver

## Zubereitung

Die Zucchini waschen, in Würfel schneiden und in reichlich Wasser einlegen. Die Tomaten halbieren, Stielansätze entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen und den Kreuzkümmel ca. 30 Sekunden darin anrösten. Anschliessend alle Gewürze hinzufügen und etwa 1 Minute lang mitrösten, darauf achten, dass sie nicht verbrennen.

Anschliessend die Zucchini durch ein Sieb giessen, zum Gewürzsud geben und umrühren. Deckel auflegen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen, ab und zu umrühren.

Die gewürfelten Tomaten untermischen und zugedeckt etwa 5 Minuten mitschmoren lassen. Dazu passt Basmatireis.