

# Zucchini-Reis-Pfanne

## **Zutaten (für 4 Personen):**

1 mittelgroße Zucchini  
1 Zwiebel  
½ Knackwurst  
1 Tasse Reis  
½ Paket Leipziger Allerlei (tiefgefroren)  
Salz, Pfeffer, Petersilie

## **Zubereitung:**

Reis in Wasser (mit Salz) gemäß Packungsanleitung kochen.  
Zucchini und Zwiebel schälen. Zwiebel in Streifen schneiden und Zucchini hobeln.  
Knackwurst in Scheiben schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und alles hineingeben (außer den Reis) und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem kurzen anbraten einen Deckel drauf und vor sich hin köcheln lassen. Ab und zu wenden.  
Wenn der Reis fertig ist, in ein Sieb abgießen und in die Pfanne dazu geben. Alles miteinander vermengen und die Petersilie darüber geben. Nun auf die Teller verteilen und „Guten Appetit“.