

Zucchini in Zwiebelsauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 kleine Zucchini
1 Zwiebel
1 EL Margarine
2 EL Mehl
2-3 EL Zitronensaft
1 TL Senf
1 T Sojamilch
Salz

- Zwiebel schälen, in Halbringe schneiden, in der Margarine glasig dünsten.
- Mehl dazurühren, bis es sich mit der Margarine verbunden hat.
- Etwas Sojamilch dazugeben, glattrühren.
- Zitronensaft, Senf und nach und nach unter Rühren restliche Sojamilch dazugeben.
- Mit Salz abschmecken.
- Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden, zur Sauce geben und darin erwärmen.