

---

## Zucchini

---

Zucchini gehört zu den absoluten Alleskönnern im Gemüsegarten – und auch in der Küche. Ob roh, gebraten, eingelegt oder gebacken: Kaum ein Gemüse lässt sich auf so viele Arten verwenden. Wir versuchen, unsere Zucchini **relativ klein und zart zu ernten**, aber manchmal wachsen sie einfach über Nacht zu kleinen Keulen heran. **Die großen Exemplare** lassen sich aber genauso gut verwenden – nur eben anders. Neben der klassischen grünen Zucchini wirst du im Laufe des Sommers bestimmt auch mal eine gestreifte oder gelbe in deiner Gemüsekiste haben. Den Unterschied macht das aber nur fürs Auge. 🙄 😊

Zucchini gibt es meist den ganzen Sommer über – kein Problem bei so einem Alleskönner!



### So wird's gelagert:

- Unproblematisch - am besten kühl, aber nicht zu kalt – ideal ist das Gemüsefach im Kühlschrank.

### Ideen für die Küche:

- In der Pfanne – einfach angebraten mit Knoblauch und Olivenöl.
- Als [Zucchini-Hack-Pfanne](#) – herzhaft gewürzt mit Reis oder Pasta dazu.
- Als [Puffer](#) braten
- [Eingelegt](#) wie Gurken.
- [Gefüllt und überbacken](#) – besonders die größeren Zucchini eignen sich perfekt dafür.
- In der [Suppe](#) – cremig püriert.
- Im [Kuchen](#) – ja, auch süß funktioniert Zucchini.