

Nudeln mit cremiger Zucchini- Käse- Sauce



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
30 Minuten

Zutaten

250 gr Nudeln
500 gr Zucchini
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4-5 Basilikum Blätter
½ Bund frische Petersilie
hoch erhitzbares Olivenöl/ Butterschmalz
1 Kelle Nudelkochwasser
100 gr Parmesan
50 gr Gouda/ Bergkäse
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer



Außerdem

Basilikum Blätter, Parmesan und ein paar Cocktail Tomaten zum Servieren

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini mit der Schale in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zucchini darin scharf anbraten, bis sie schöne Farbe bekommen. Dann ein paar Scheiben zum Dekorieren aufheben, den Rest mit den Basilikumblättern pürieren. Halbierete Tomaten in der gleichen Pfanne scharf anbraten und zur Seite stellen.

Wieder in der gleichen Pfanne Zwiebeln glasig andünsten. Wenn nötig noch ein wenig Öl zufügen. Dann kommt der Knoblauch rein und wird kurz angebraten. Pürierte Zucchini zufügen und mit dem Nudelwasser aufgießen. Käse dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Je nach Geschmack mit der Sahne die perfekte Konsistenz einstellen.

Zum Schluss die Nudeln unterrühren und mit Basilikum, Parmesan und gebratener Tomaten servieren.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

