Cremige Gemüse-Pasta

Diese cremige Gemüse-Pasta verbindet al dente gekochte Orecchiette mit aromatischem Gemüse und einer cremigen Sauce. Ein einfaches Pasta-Rezept, das garantiert jedem schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

450 g	Pasta (z.B. Orecciette)
45 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel (große)
4 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	getrocknete Tomaten
350 g	Kirschtomaten
300 g	Champignons
1 Stk.	Zucchini
300 g	Schlagobers
120 g	Frischkäse
200 g	Mozzarella
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **cremige Gemüse-Pasta** die Orecchiette nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Vor dem Abgießen eine Kelle des Nudelwassers auffangen und beiseitestellen. Das stärkehaltige Pastawasser sorgt später dafür, dass die Sauce besonders cremig und geschmeidig wird.

2. Während die Nudeln kochen, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls

schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und gemeinsam mit der Zucchini in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Anschließend den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis er aromatisch duftet. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kirschtomaten in die Pfanne geben. Alles einige Minuten anrösten. Nun die vorbereiteten Champignons und die Zucchinistreifen hinzufügen und das Gemüse bei etwas höherer Hitze einige Minuten kräftig anbraten. Das Gemüse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

3. Anschließend mit dem aufgefangenen Pastawasser und dem Schlagobers ablöschen und alles gut miteinander verrühren. Den Frischkäse und den **Mozzarella** hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen, bis eine wunderbar cremige und sämige Sauce entstanden ist. Die gekochten Orecchiette direkt in die Pfanne geben und sorgfältig mit der cremigen Gemüsesauce vermengen. Alles nochmals kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die cremige Gemüse-Pasta sofort auf Tellern anrichten und heiß servieren

Tipp

Die cremige Gemüse-Pasta schmeckt besonders gut mit frisch geriebenem Parmesan, gehacktem Basilikum oder etwas frischer Petersilie. Wer es würziger mag, kann zusätzlich Chiliflocken oder frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer darübergeben. Dazu passt ein knackiger grüner Salat hervorragend.