Spaghetti mit Zucchini-Sauce

Die Spaghetti mit Zucchini-Sauce ist ein einfaches und köstliches Nudelgericht für alle Tage. Nicht Vegetarier werden dieses Rezept lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Nudeln
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Zucchini (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Créme frâiche (mit Kräuter)
3 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Die **Spaghetti mit Zucchini-Sauce** sind rasch zubereitet. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen.

2. Den Lauch putzen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken.

3. Jetzt das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini und Lauch im eigenen Saft dünsten. Den Knoblauch zugeben und kurz andünsten.

4. Créme frâiche mit ein wenig Wasser glattrühren, zum Gemüse geben, kurz aukochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Teller anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen, guten Apetitt!

Tipp