Tagliatelle mit Zucchinisauce

Dieses einfache und preiswerte Rezept für Tagliatelle mit Zucchinisauce kommt aus Italien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

450 g	Tagliatelle
2 Stk.	Zucchini
0.5 Becher	Schlagobers
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Tagliatelle mit Zucchinisauce reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin nach Packungsanleitung bissfest kochen.

2. In der Zwischenzeit die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und längs halbieren. Mit einem Hobel oder großen Schälmesser in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Zucchini dazugeben, salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren weich garen lassen. Schlagobers unterrühren und bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten lang garen lassen.

4. Tagliatelle abgießen, abtropfen lassen und in die Zucchinisauce geben. Alles kurz durchschwenken und sofort servieren.

Tipp

Die Tagliatelle mit Zucchinisauce nach Belieben mit italienischen Kräutern verfeinern.