

# 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 | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 2 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 1 Schuss   | Olivenöl                      |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>          |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>       |

## 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 Zuccinisauce nach Belieben mit italienischen Kräutern verfeinern.