Zucchini-Shrimps-Pasta

Ein leichtes Rezept aus der Sommerküche: Die Zucchini-Shrimps-Pasta sorgt für mediterranes Flair.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 EL	Olivenöl
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Zucchini
2 EL	Kräuter (nach Geschmack)
4 Becher	Shrimps
200 g	Créme frâiche
400 g	Nudeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Shrimps-Pasta die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Zucchini waschen und - je nach Größe halbieren und - in Scheiben schneiden.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln und Zucchini darin anrösten. Die küchenfertigen Shrimps untermengen und mit Kräutern nach Wahl würzen. Salzen, pfeffern und Crème fraîche unterrühren. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Sauce vermengen. Sofort servieren.

Tipp

Die Sauce für die Zucchini-Shrimps-Pasta nach Belieben mit klein gehacktem Knoblauch verfeinern.