

# 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	<a href="#">Shrimps</a>
200 g	Crème fraîche
400 g	<a href="#">Nudeln</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## 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 untermischen. 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.