Zucchini-Tagliatelle

Mit diesem Rezept fällt es leicht, auf Fleisch zu verzichten: leckere Zucchini-Tagliatelle mit Parmesan, Kräutern und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

420 g	Zucchini
420 g	Tagliatelle
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Muskatnuss
1 Bund	Kräuter (nach Belieben)
100 g	Parmesan
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Bei der Zubereitung der **Zucchini-Tagliatelle** zunächst die Zucchini waschen und in feine Streifen hobeln (z.B. mit einem Kartoffelschäler). Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch andünsten, bis sie glasig sind. Zucchini dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.

3. Die bissfesten Tagliatelle abgießen, gut abtropfen lassen und zu den Zucchini geben. Alles einmal schwenken, damit sich die Nudeln mit dem Gemüse gut vermischen. Anschließend die ausgewählten Kräuter unterheben. Je nach Geschmack den gehobelten Parmesan oder gewürfelten Schafskäse darüber streuen.

Tipp

Die Zucchini-Tagliatelle schmecken auch sehr gut in Kombination mit einem mediterranen Salat.