Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tagliatelle mit Zucchini

Ein Rezept von Tagliatelle mit Zucchini, am 04.05.2024

Zutaten

250 g	Zucchini
1	Knoblauchzehe
	Salz
50 g	Frischkäse, fettreduziert
	gemahlener Koriander
2 EL	frisch geriebener Pecorino
1	Schalotte
120 g	Vollkorn-Bandnudeln (Tagliatelle)
2 TL	Rapsöl
	Pfeffer
10	Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, Stiel und Blütenansätze abschneiden. Die Zucchini mit Schale in dünne Scheiben schneiden – dicke Zucchini zuvor längs halbieren. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Inzwischen in einer tiefen Pfanne das Öl mittelstark erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig braten. Zucchini untermischen und ebenfalls glasig braten. 2-3 EL Wasser zufügen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Min. dünsten.

4. Den Frischkäse unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Koriander würzen. Die Nudeln unterheben und alles noch mal erhitzen. Basilikum waschen, zerzupfen und untermischen. Nudeln in zwei vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Käse bestreuen.