

## Rezept

# Fettuccine mit Zucchini-Sauce

Ein Rezept von Fettuccine mit Zucchini-Sauce, am 10.05.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen
<b>1</b> Zucchini (ca. 200 g)	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>50 g</b> Parmesan	<b>300 g</b> Fettuccine
<b>1 EL</b> Butter	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>75 g</b> Frischkäse	<b>1 EL</b> weißer Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
geriebener Parmesan zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Zucchini waschen, mit einer Küchenreibe raspeln oder in lange, dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Parmesan reiben.
2. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Fettuccine darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Inzwischen die Zwiebeln in der Butter leicht anbräunen. Zucchiniraspel, Knoblauch und Frühlingszwiebeln ca. 3 Min. mitbraten. Gemüsebrühe, Frischkäse und Parmesan dazugeben und bei schwacher Hitze leise kochen lassen, bis die Nudeln gar sind.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen. Die Sauce mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Fettuccine und etwas frisch geriebenem Parmesan servieren.