

Rezept

Fusilli mit Zucchini

Ein Rezept von Fusilli mit Zucchini, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Fusilli	Meersalz
1 Zwiebel	2 kleine Zucchini
2 EL Butter	250 g Sahne
Pfeffer	¼ TL Safranfäden (erstazweise Currypulver oder gemahlene Kurkuma)
50 g gesalzene, geröstete Pistazienkerne	5 Stängel Minze

Zubehör

1 großer Topf	1 großes Schneidebrett
1 Schneidemesser	1 große Pfanne
1 Kochlöffel	1 Esslöffel
1 kleine Schüssel	1 großes Sieb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 36 g F, 18 g EW, 78 g KH

Zubereitung

1. Die Fusilli nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen.

2. Während die Nudeln kochen, die Zwiebel schälen und klein würfeln. Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden.

3. Die Butter in der Pfanne schmelzen. Darin Zwiebel und Zucchini bei mittlerer Hitze 3-4 Min. dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Sahne dazugießen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

4. Vom Nudelkochwasser 1 EL abnehmen und in die Schüssel geben, Safranfäden darin kurz einweichen. Safranwasser in die Pfanne geben. Sauce unter Rühren in 5 Min. auf die Hälfte einköcheln lassen.

5. Inzwischen die Pistazienkerne grob hacken. Die Minze abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

6. Die Nudeln in das Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und zur Sauce in die Pfanne geben. Pistazien und Minze darüberstreuen, alles miteinander vermischen. Perfekt dazu: frisch geriebener Parmesan.