

## Rezept

# Pasta mit Zucchinisauce

Ein Rezept von Pasta mit Zucchinisauce, am 15.12.2025

## Zutaten

|                   |                                 |                  |                                |
|-------------------|---------------------------------|------------------|--------------------------------|
| <b>200 g</b>      | Frühlingszwiebeln               | <b>400 g</b>     | Zucchini                       |
| <b>500-600 ml</b> | Gemüsebrühe                     | <b>2 Döschen</b> | gemahlener Safran (à 0,1 g)    |
| <b>3 EL</b>       | Olivener Öl                     | <b>4 EL</b>      | gehackte Petersilie            |
| <b>4 EL</b>       | gehackte Basilikumblätter       | <b>1-2 EL</b>    | frisch gepresster Zitronensaft |
|                   | Salz                            |                  | Pfeffer                        |
| <b>400 g</b>      | frische Tagliatelle (Kühlregal) | <b>4 EL</b>      | geriebener Pecorino            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und in Scheibchen schneiden. Brühe erhitzen, Safran unterrühren. Öl erhitzen, Gemüse darin 3-4 Min. dünsten. Brühe angießen, Kräuter untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce 6-8 Min. köcheln lassen. Nudeln nach Packungsangabe garen, abtropfen lassen. Ein Drittel der Sauce pürieren, wieder in den Topf geben. Tagliatelle untermischen. Mit Käse bestreut servieren.