

## 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>	Olivenöl	<b>4 EL</b>	gehackte Petersilie
<b>4 EL</b>	gehackte Basilikumblättchen	<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.