

Rezept

Zucchini-Minze-Nudeln

Ein Rezept von Zucchini-Minze-Nudeln, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Zucchini (ca. 50 g) | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 Bio-Limette |
| 2-3 Stängel Minze | 80 g Mascarpone |
| Salz | Pfeffer |
| Zucker | 200 g Dinkel-Fusilli (Spiralnudeln) |
| 2 EL Olivenöl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und quer in dünne Halbmonde schneiden. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch fein hacken. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzeln und einen Teil des Grüns abschneiden, den Rest waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale auf der Küchenreibe fein abreiben, den Saft auspressen (soll 2 EL ergeben). Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
3. Mascarpone, Limettensaft und -schale, Minzeblätter und je 1 kräftige Prise Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und im Mixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Nudeln hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 10 Min. bissfest kochen.
5. Während die Nudeln kochen, das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini, Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin 3 - 4 Min. unter gelegentlichem Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und ca. ½ Min. abtropfen lassen, dann mit dem Pfanneninhalt mischen und in zwei tiefe Teller geben. Die Mascarpone-Sauce darüber verteilen und sofort servieren.