

## Rezept

# Zucchini-Nudeln mit Ziegenkäse-Creme

Ein Rezept von Zucchini-Nudeln mit Ziegenkäse-Creme, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> kleine Zucchini	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>5 Stängel</b> Petersilie	<b>120 g</b> cremiger Ziegenfrischkäse
<b>2 EL</b> Sahne	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>250 g</b> Spaghetti
<b>4 EL</b> Haselnussblättchen	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>4 EL</b> Weißwein (ersatzweise 2-3 Spritzer Zitronensaft)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1030 kcal, 53 g F, 30 g EW, 99 g KH

## Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen, längs vierteln und die Viertel in ca. 6 mm dicke Stücke schneiden. Knoblauch schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob zerschneiden. Ziegenfrischkäse mit Sahne glatt rühren, leicht salzen und kräftig pfeffern.
2. Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen. Währenddessen Haselnussblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht bräunen und duften, dann herausnehmen. Öl in die Pfanne geben, darin die Zucchini bei großer Hitze rundum braun braten, salzen und pfeffern. Gegen Ende Knoblauch zugeben und mitdünsten. Mit Wein oder derselben Menge Wasser und Zitronensaft ablöschen und bei kleiner Hitze weitere 3-5 Min. garen, dann warm halten.
3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen. 3 EL Kochwasser mit dem Ziegenkäse verrühren. Die Nudeln zu den Zucchini in die Pfanne geben, Ziegenkäse-Creme, einen Teil Petersilie und Nüsse dazugeben und alles mischen. Falls nötig, noch etwas Kochwasser unterrühren. Auf Teller verteilen und mit übriger Petersilie und Nüssen bestreuen.