Unser Rezept

DER WOCHE

ZUCCHINI-PILZ PASTA

MIT FRISCHEM KNOBLAUCH

ZUTATEN

400 g Zucchini

250 g Champignons

250 ml Schlagsahne / Sojasahne

50 ml Weißwein

50 g Butter / Margarine

1 Zwiebel

1 – 2 Knoblauchzehen

Pfeffer und Salz

Zitronensaft

500 g Tagliatelle

1 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Tagliatelle nach Packungsangabe kochen.

Die Pilze und die Zucchini in Scheiben schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Zwiebeln, Knoblauch und Pilze in der Margarine unter ständigem Rühren in einer Pfanne andünsten. Die Zucchini dazugeben und mit dem Wein ablöschen.

Nach 5 Minuten die Hitze reduzieren und mit Sahne auffüllen. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und reduzieren lassen bis die gewünschte cremige Konsistenz entsteht.

Die Nudeln mit der Sauce vermischen, mit gehackter Petersilie bestreuen und auf Tellern servieren.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de