Zucchini-Nudeln
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln nach Geschmack, 600 gr Zucchini, 1 große Zwiebel, 250 gr Champignons, 1 Esslöffel scharfes Curry-Pulver, 1 Becher saure Sahne, 0,5 Becher Schlagsahne, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Pecorino oder Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Während das gesalzene Nudelwasser aufkocht, die Zucchini waschen, das weiche Innenleben entfernen und das verbleibende Feste samt Schale in Streifen hobeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebel fein hacken.

Die Zubereitung:

Nudeln sehr bissfest kochen, derweil Olivenöl erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Curry hinzugeben und kurz mitdünsten.
Champignons und Zucchinistreifen hinzugeben und ca. 3 Minuten garen. Saure Sahne und Schlagsahne angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgegossene Nudeln unterheben und 2 Minuten ziehen lassen.
Mit Pecorino oder Parmesan bestreut servieren.

Wer nicht so gerne würzig isst, nimmt lieber mildes Curry-Pulver!